Marco Terencio Varrón

Las cosas del campo

Edición de
Luis Alfonso Hernández Miguel

AKAL/CLÁSICA

Maqueta: RAG

Reservados todos los derechos. De acuerdo a lo dispuesto en
el art. 270 del Código Penal, podrán ser castigados con penas
de multa y privación de libertad quienes sin la preceptiva autorización
reproduzcan, plagien, distribuyan o comuniquen públicamente,
en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica,
fijada en cualquier tipo de soporte.

© Luis Alfonso Hernández Miguel, 2023

© Ediciones Akal, S. A., 2023
Sector Foresta, 1
28760 Tres Cantos
Madrid - España
Tel.: 918 061 996
Fax: 918 044 028
www.akal.com

ISBN: 978-84-460-5327-9

Impreso en España

Varrón

LAS COSAS DEL CAMPO

Introducción, traducción y notas de
Luis Alfonso Hernández Miguel

ARGENTINA / ESPAÑA / MÉXICO

Índice

Introducción 7

1. Título de la obra 7
2. Estructura, contenido general e intención 9
3. Gestación y aparición 15
4. Fuentes 18
5. *CC* como obra literaria 23
6. Recepción 26
7. Tradición manuscrita 34
8. Relación de ediciones y comentarios de gran importancia 37
9. Relación de las principales traducciones 40
10. Nuestra traducción 43
11. Bibliografía y lista de referencias 45

Varrón
LAS COSAS DEL CAMPO

Libro I
1. Índice 57
2. Texto 61
Libro II
1. Índice 163
2. Texto 163
Libro III
1. Índice 237
2. Texto 237

Índices de nombres
1. Nombres propios 305
2. Nombres de plantas 311
3. Nombres de animales..... 313

Glosario de medidas, pesos y monedas..... 317

Introducción[1]

1. TÍTULO DE LA OBRA[2]

Quizá el colmo del maltrato (sin duda injusto en muchos casos y lamentable en todos) que hombres, tiempo y fortuna han dado a las muy numerosas y bastante variadas obras del sapientísimo Marco Terencio Varrón[3], sea que la única de ellas conservada casi íntegramente, el presente tratado agrícola, no tenga hoy para nosotros título seguro. Desde la época antigua hasta la actualidad, quienes la han citado o la han editado en latín la han denominado *Res rusticae*[4] o *De re rustica*[5], de manera que se ha venido a dar lugar de hecho a una especie de doble título de la obra que o nunca existió en la voluntad del autor o, desde luego, no resulta demostrable.

Son varios los hechos que parecen apuntar al primero de los títulos. Para empezar, si bien hay que reconocer que, al menos a la vista de lo conservado, no existe ningún lugar en que el autor

---

[1] Aprovechamos la presente nota para dar las gracias a todos aquellos que, con sus consejos y observaciones, han permitido mejorar esta introducción y la traducción y notas que siguen, y muy especialmente a Encarnación del Barrio Sanz.

[2] Para este apartado tenemos en cuenta sobre todo Deschamps, 2002, y Aguilar García, 2015, pp. 217-224.

[3] Para la vida y la obra del autor en general, cfr. nuestra introducción a la traducción de *La lengua latina* (Madrid, Gredos, 1998). Por otra parte, el que conservemos poco de Varrón no quiere decir que apenas se hayan estudiado y se estudien su figura y los restos de su magna obra. Muy por el contrario, desde hace unos años parece que vivimos un auténtico «momento varroniano», en el que ha aumentado muy considerablemente el interés por el Reatino. Cfr. Butterfield, 2015, Arena-Mac Góráin, 2017, y Volk, 2020.

[4] Frecuentemente en la forma concreta de *Rerum rusticarum libri III*.

[5] Excepcional y sin justificación conocida es *De agri cultura*, dado en una edición digital (Nápoles, Loffredo, 2009, al cuidado de E. Piccolo).

mismo haga alusión a la presente obra por su título, sin embargo está muy cerca de hacerlo un pasaje de la misma, III 1, 9[6], que, con mucha probabilidad, fue especialmente el que llevó a san Jerónimo a citarla escribiendo *rerum rusticarum libros III* en su catálogo de las obras del Reatino (y a diversos estudiosos posteriores a hacer lo mismo). Tenemos también testimonios de autores antiguos en este sentido[7]. Y el mismo título parece apoyar la tradición manuscrita, pues este es el realmente atribuible (a pesar de la discrepancia de sus primeros estudiosos) al que es considerado el arquetipo, un *Marcianus deperditus,* por lo que no es extraño que fuera idéntico título el que también empleara la edición príncipe y, desde luego, la primera edición moderna de auténtico rigor científico, la de H. Keil. Y hay que observar asimismo que, si el tratado agronómico de Varrón se denominó realmente *Res rusticae,* se diferenció de las otras tres obras latinas del mismo género conservadas, que asimismo difieren entre sí en este aspecto[8] y ello de una manera justificada, pues las cuatro son también bastante diferentes entre sí en cuanto a forma y contenido: el título de Varrón respondería bien a la oposición que, en los títulos del Reatino en general, se da entre los enunciados en nominativo (obras de exposición atractiva para agradar al lector, como veremos que es la traducida aquí) y los construidos con la preposición *de* y ablativo (obras dirigidas sobre todo a la enseñanza). Por otra parte, hay que recordar no solo que, en los textos latinos antiguos en general, *res rusticae* se opone con frecuencia a *res urbanae,* sino también, de manera muy especial, que Varrón escribió precisamente otra obra titulada, al parecer, de esta última forma[9]. Esto es, si el título de la obra de Varrón la opone a otros tratados de contenido similar, el mismo también remite a otra obra de idéntico autor y, al parecer, la empareja con ella.

---

[6] *Cum putarem esse rerum rusticarum, quae constituta sunt fructus causa, tria genera, unum de agricultura, alterum de re pecuaria, tertium de villaticis pastionibus*. Véase nuestra correspondiente versión española.

[7] Es el caso de Columela (cfr. III 3, 2) y de Plinio (no en su *Naturalis Historia*, pero sí en *Dubius sermo*, fr. 13 Della Casa) e incluso de los gramáticos Carisio y Prisciano (cfr., p. e., *G. L. K.* I, 65 y II, 162, respectivamente) y de un comentarista anónimo de Virgilio (cfr. Deschamps, 2002, p. 509).

[8] Los títulos habitualmente admitidos para los tratados de Catón, Columela y Paladio son *De agri cultura*, *De re rustica* y *Opus agriculturae*, respectivamente.

[9] Citada por Carisio (cfr. *G. L. K.* I, 133) y recogida en el catálogo de san Jerónimo (con *rerum urbanarum libros tres*), si bien todo lo que conservamos de ella son estos dos testimonios.

Frente a todo lo dicho a favor del título de *Res rusticae*, no parece existir ningún argumento de peso e incontestable en pro del otro, *De re rustica*. Empecemos por observar que el mismo está ya como excluido por el texto mismo de la obra varroniana, dado que esta no emplea ni una sola vez la expresión *res rustica* en singular. En Aulo Gelio, tenemos dos citas del tratado en que *De re rustica* podría entenderse como su título[10], pero asimismo cabría pensar que *de re rustica* hace referencia al tema de la obra en general. Y parece que Nonio Marcelo se refiere a ella frecuentemente así, pero también lo hace de otras tres diversas formas[11]. Y ya no se conoce ningún otro testimonio antiguo en el mismo sentido. Se trata, pues, de algo debido sobre todo a diversos editores y estudiosos del Renacimiento a la actualidad[12]. Y sin duda un peso especial para denominar a veces *De re rustica* a la obra aquí considerada ha tenido el hecho de que haya sido editada juntamente con las demás similares de la Roma antigua en *corpus* con un título como *Rei rusticae auctores Latini veteres* o *Scriptores rei rusticae veteres Latini*[13].

2. ESTRUCTURA, CONTENIDO GENERAL E INTENCIÓN[14]

La obra que nos ocupa aquí, dicho con mucha brevedad, es un ensayo dialogado sistemático en tres libros sobre agricultura, incluyendo en él la ganadería y la cría de animales llamados de

---

[10] Cfr. II 20, 1 y 9; también pref. II 20).

[11] *Rusticae res*, *Res rusticae* y *De rusticatione*.

[12] Cfr., p. e., la edición de Giocondo da Verona (Venecia, 1514) y la de Piero Vettori (Lyon, 1541). En la cita de editores y manuales de literatura latina, en el siglo XIX predomina *De re rustica* y, por el contrario, en el XX y en el XXI *Res rusticae*, pero más de un estudioso reciente prefiere el primer título.

[13] En cuanto al título empleado por los traductores, la mayor parte de ellos obra de hecho un tanto al margen de la forma concreta del título latino y designa el tratado varroniano con el término que en su lengua indica la práctica y la disciplina agrícolas en sentido general o específicamente en el aspecto económico. Véase más abajo relación de traducciones. Nuestra elección concreta es *Las cosas del campo* (a partir de aquí, *CC*), que, respetando la forma y el sentido del título latino de Varrón, sigue una expresión para indicar las diversas actividades del campo bien atestiguada a lo largo de la historia de nuestra lengua.

[14] Para este apartado, junto a las introducciones de Heurgon y Guiraud, 1978-1997, y Flach, 1996-2002, y junto a diversos estudios sobre asuntos puntuales recogidos en la bibliografía general, hemos tenido en cuenta especialmente las recientes propuestas de conjunto hechas por Kronenberg, 2009, y Nelsestuen, 2015.

corral o granja. En efecto, en el libro I hay unos personajes que tratan de la agricultura propiamente dicha, no solo en sus aspectos técnicos sino también en el terreno de lo que hoy se suele llamar economía rural. En el II, los personajes hablan del ganado mayor y del menor, y de aspectos ligados a su cría y explotación. En fin, en el III el diálogo gira en torno al cuidado y explotación de aves, abejas, peces y otros varios animales mantenidos en criaderos o parques de caza. El más extenso de los tres, con diferencia, es el primero, y el menos, el último, que, en este aspecto, no difiere mucho del segundo. Ahora bien, no estamos ante una discusión propiamente dicha entre varios interlocutores. En realidad, estos no están claramente en desacuerdo sobre la cuestión tratada, sino que más bien se reparten distintos aspectos de ella, de tal manera que, de hecho, lo que hacen es contribuir conjuntamente a exponer de una manera dogmática y sistemática lo que no es sino el pensamiento del propio Varrón. Por ello, en el terreno heurístico y dialéctico[15], no se trata de un diálogo como los de Platón o socráticos, ni como los de la primera época de Cicerón, sino de uno en la línea de los aristotélicos o, si se quiere, en la de los pertenecientes a la etapa final del Arpinate (sin duda más bien como el *Bruto* o *El orador*) y, por tanto, sin llegar a un caso como las *Tusculanas* del mismo, donde ya existe explícitamente un locutor apenas matizado por unos interlocutores claramente ficticios. Y es que quizá lo que ocurre en realidad es sencillamente que Varrón no quiere emplear la forma de diálogo para indagar sobre determinados conocimientos sino que lo que pretende ante todo es hacer una parodia de dicha forma literaria, por lo que los conocimientos son algo secundario e incluso objeto asimismo de parodia[16]. Es más, cabe pensar que el Reatino, valiéndose de dos géneros preexistentes, el diálogo filosófico y la sátira, y aplicándolos a la agricultura da lugar a uno propio, el diálogo filosófico-satírico-técnico[17].

La estructura general de cada libro o diálogo consta de un prefacio, que se cuida especialmente, una serie de capítulos y, en fin, una especie de breve epílogo en cuya redacción, excep-

[15] El aspecto propiamente literario del diálogo lo trataremos más abajo.

[16] Parece que algún aspecto del diálogo del Reatino apunta hacia su maestro Antíoco de Ascalón.

[17] En general, los trabajos de los últimos años sobre *CC* se basan en su comprensión como una compleja síntesis del tratado técnico, el diálogo filosófico y la sátira.

tuado el libro I, el autor no se esmera tanto como en la del prefacio y en el que, debido a un suceso un tanto inesperado, se interrumpe bruscamente. Los tres diálogos de Varrón son urbanos, frente, por ejemplo, a los de Cicerón, que se desarrollan en una casa de campo.

En el caso del libro I, el prefacio supone también una introducción general al conjunto del tratado. Así, es aquí donde Varrón se dirige a su esposa, Fundania, y le comenta la razón para escribir la obra (el hecho de que ella acaba de comprar una finca), y también introduce una invocación a las que el autor considera las 12 divinidades agrícolas. Acaba el prefacio con una amplia bibliografía, que el Reatino ofrece a su esposa para el caso de que su obra no resuelva alguna de las dudas de ella. Tras el prefacio, viene el diálogo sobre agricultura, que corre a cargo de una serie de personajes, de los que unos vienen a ser meros comparsas y otros (concretamente, Licinio Estolón y Tremelio Escrofa) son los que, como auténticos conferenciantes, exponen la materia del libro, dividido en capítulos muy desiguales en extensión[18]. Este primer diálogo se sitúa en las fiestas de la siembra y tiene como escenografía el templo de Telus de Roma, a donde, además de Varrón, han acudido otros tres personajes, Fundanio, suegro del propio autor, Agrio y Agrasio, todos ellos invitados por el guardián de dicho templo. Como este último ha tenido que irse urgentemente, los allí reunidos deciden entretener su espera charlando un poco sentados en un banco. Cuando acaban de empezar a hablar del tema agrícola, se presentan los reconocidos por los demás como especialistas en la materia, Escrofa y Estolón. El largo discurso del primero, con participaciones esporádicas de los otros personajes, trata fundamentalmente de economía rural, de la gestión de una explotación agrícola. En cambio, el de Estolón, más corto e interrumpido pocas veces por la intervención de los demás, se refiere a la agricultura propiamente dicha. A continuación, entrando ya en el epílogo, se presenta de pronto un liberto del guardián del templo y, ante el asombro de todos, anuncia el funeral de este para el día siguiente. Los interlocutores, con sus preguntas al liberto, se enteran de que su patrono ha caído acuchillado en la calle y ha muerto. Se trata, pues, de un final un

[18] Esto es, como en general en los diálogos de Cicerón, unos personajes son mayores y otros menores.

tanto pesimista, que se diferencia del dado a los siguientes libros, acabados de forma más positiva. La fecha ficticia en que Varrón supone este primer diálogo resulta discutible. Para algunos parece situarse entre el 59 a.C., en que él y Escrofa fueron dos de los 20 hombres (*vigintiviri*) elegidos por César para repartir tierras de Campania, y el año de la muerte de Luculo, el 57 o 56 a.C. Se trata de una época convulsa, en la que Clodio tiene aterrorizada a Roma con sus bandas armadas: en todo ello encajaría bien la muerte violenta referida y, sobre todo, la falta de sorpresa con que la acogen Varrón y sus amigos. Para otros, este libro I sucede algún tiempo después de la batalla de Farsalia (48 a.C.). En fin, hay quien entiende que el mismo ha de moverse entre los años 45 y 37 a.C.

Es al comienzo del libro II donde, al menos en apariencia, Varrón muestra más claramente su espíritu de antiguo hombre de campo criticando la situación agraria de su época, en la que se da un progresivo paso de la agricultura tradicional a una ganadería especializada. Pero no se ve una conexión estrecha entre el contenido de esta introducción y el del libro que sigue, por lo que más bien estamos ante una especie de parte transitoria que une el primer libro al segundo y no ante un prefacio estricto. En este seudoprefacio, llamémoslo así, se deja claro también que el libro va dedicado a Turranio Nigro, que los interlocutores de Varrón son varios dueños de grandes rebaños en Epiro y, en fin, que la época concreta en que tuvo lugar el diálogo fue durante la Guerra Pirática (año 67), cuando el Reatino estaba al frente de la flota de Grecia entre Delos y Sicilia, lo cual permite suponer que el lugar bien pudo ser una ciudad costera de Epiro. No obstante, también se ha situado en Corcira e incluso en Roma. Por otro lado, por algo que se dice después, podemos deducir que la conversación se desarrolla concretamente en un día de fiesta, quizá durante las Paliles, celebradas por los pastores el 21 de abril en honor de la diosa Pales. En cuanto a la estructura del cuerpo de este libro II, hay que observar que es muy distinta a la vista en I. Hay un primer capítulo, que supera a los demás en extensión y en el que Varrón trata de las partes de la ganadería, si bien con intervenciones asimismo de otros cinco personajes, Cosinio, Murrio, Ático, Vacio y, sobre todo, Escrofa, que hace una larga exposición. Y sigue una sucesión de intervenciones de estos cinco interlocutores, a los que se añade uno más. Cada uno de ellos toma la palabra cuando acaba el

anterior, con breves elementos de transición, y a lo largo de un capítulo (generalmente entero pero de extensión variable) se ocupa (sin interrupción alguna) de un aspecto concreto de la ganadería. El conjunto de los capítulos supone explícitamente una articulación dramática de las exposiciones en tres «actos» e invita a relacionarlo con una auténtica comedia romana. Tras ellos, la especie de epílogo que pone fin con una cierta brusquedad al libro II, hace aparecer de pronto al liberto de un tal Vítulo, que se presenta ante los interlocutores para decirle a Varrón que le han mandado para que vaya lo antes posible a la casa que tiene su dueño en las afueras de la ciudad. Así se disuelve el grupo y Varrón y Escrofa se van a la casa de Vítulo, otros a la de un tal Menates y otros a la suya propia.

El libro III, al parecer el más cuidado, se inicia con una introducción al tema, en la que, dirigiéndose ya al comienzo a Pinnio, personaje al que se dedica el diálogo, se trata sobre el origen y desarrollo de los dos tipos de vida humana, la rústica y la urbana. Después vienen los capítulos que desarrollan el tema del diálogo, el cual, en su estructura concreta, se diferencia del anterior y se parece bastante al I. En efecto, hay un primer capítulo, que sirve para informar al lector de las circunstancias temporales y locales de la charla y para presentar a los personajes, a la vez que se hace arrancar el tema tratando de la casa de campo perfecta. Pero en el transfondo se va a hacer referencia a los «pastores del pueblo», los magistrados y los generales. Así la acción se sitúa en la llamada *Villa Publica,* donde los personajes se han refugiado huyendo de un sol abrasador y deciden mantener una conversación mientras esperan el recuento de votos de unos comicios para elegir ediles. Varrón y el senador Quinto Axio, tras haber votado, se encuentran allí con varios conocidos, el augur Apio Claudio, Cornelio Mérula, de familia consular, Fircelio Mérula, un paisano de Varrón, y otros dos personajes sobre cuya identidad no se nos dice nada, Minucio Pica y Petronio Páser. La discusión inicial la protagonizan los cuatro primeros de forma viva. Después siguen tres partes llamadas nominalmente «actos», cuyos interlocutores principales son, sucesivamente, Mérula, Apio y Axio, interrumpidos a veces para dar paso a un nuevo tema mediante la inserción de diversos incidentes del desarrollo del recuento de votos. Parte especialmente famosa e interesante (pero de interpretación controvertida) es la dedicada a la descripción de una lujosa pa-

jarera poseída por el propio Varrón (§§4, 9-17), que parece representar una tranquila vida contemplativa frente a la turbulencia política del momento[19]. Asimismo hay que destacar la parte dedicada a la apicultura (§16 completo), la primera monografía latina dedicada a este tema y el capítulo más extenso de *CC*. El epílogo de este libro III, que pone fin a la vez a este y a toda la obra, es breve y está escrito con estilo conciso: muestra al candidato de Varrón entrando ya vencedor, en compañía de sus amigos, en la *Villa Publica*, en medio de un alboroto y con la toga de magistrado; los contertulios que quedan le felicitan y le acompañan hasta el Capitolio, tras lo cual cada uno se va a su casa. Mucho se ha discutido la fecha ficticia en que tiene lugar el diálogo de este libro III. En resumen, cabe decir que las propuestas se mueven en una horquilla cronológica que va del año 60 al 50 a.C., si bien algunos de los años comprendidos entre estos han de ser claramente excluidos, como, por ejemplo, el 59 a.C., en que Varrón, como ya hemos recordado más arriba, era *vigintivir* agrario, y, de otra parte, los dos preferidos son el 54 y, últimamente, el 50 a.C.

Pero el lector atento de *CC* puede detectar fácilmente que, mediante la serie de charlas indicadas, no se le ofrece la simple exposición técnica de un tratado agrícola, mejor o peor escrito, sino que Varrón, sirviéndose de la sutileza y de un tono amable, va transmitiéndole una enseñanza moral con evidentes implicaciones políticosociales, en la línea de otros tratados agrícolas como el de Hesíodo o el de Catón. El autor, en medio de su convulsionada época, refleja bien en este tratado agrícola la nostalgia de un tiempo pasado mejor y de una vida en el campo tranquila, frugal y con sentido moral, esto es, muy alejada de la inquietud y la degeneración de la ciudad de su época: la oposición entre la virtuosa vida antigua en el campo y la moderna corrupta en la ciudad, culminación de la decadencia moral, aparece en los tres libros de la obra como *leitmotiv.* Entiende el Reatino que esa pasada vida del campo constituye lo netamente romano y lo propio de su clase social, una aristocracia terrateniente armónica y culta de la que el diálogo traza un retrato ideal: se trata del *mos maiorum* que se ha de recoger, restablecer y transmitir a sus descendientes. En este sentido, pues, Varrón quiere afirmar su propia posición social y escribe un manual no

[19] Cfr. Kronenberg, 2009, pp. 116-119.

solo para enseñar las labores del campo sino también para integrar a la clase dirigente a la que pertenece e iniciar en sus valores y en su manera de vivir a las nuevas generaciones de aquella[20].

3. GESTACIÓN Y APARICIÓN

Hasta no hace mucho, no se dudaba de que Varrón había escrito *CC* en el año 37 a.C. y que lo había hecho de una vez. Se trata de una época de la biografía del autor en que este, tras haber estado a punto de morir víctima de las proscripciones del segundo triunvirato, se halla retirado de la vida pública, bastante aislado aunque respetado como intelectual, y escribe y lee sin cesar. La redacción del tratado agrícola le supone hacer un descanso en la de una magna obra que se traía entre manos: *Las disciplinas*. Es posible que el impulso que entonces le lleve a acometer *CC* sea el mismo que, un año después, lleva a Virgilio a iniciar sus *Geórgicas*: la restauración del Estado que va a emprender Octaviano tiene muy en cuenta la necesidad de retomar y favorecer la labor agrícola. Pero también cabe pensar con Kronenberg, 2009, que las pretensiones reales de Varrón al escribir su tratado agrícola sean mucho más profundas: hacer una sátira de la moral, la vida intelectual y la política de su época, el final de la República[21].

Esta datación de *CC* se basa fundamentalmente en dar por bueno lo que el mismo autor dice al comienzo de su tratado (cfr. I 1,1) dirigiéndose a su esposa: es un anciano octogenario que, por sentir cercana su muerte, va a poner más prisa que cuidado en la obra que inicia. Dado que sabemos que su nacimiento tuvo lugar en el 116 a.C., se llega a la citada datación de la presente obra. Pero Martin (1971, pp. 213-235) formuló una

[20] Frente a esta lectura mayoritaria de la obra, hay quien piensa de otra manera (cfr. Brown, 2017): si bien el templo de Telus, localización del libro I, representa la antigua agricultura con su positiva moral de élite, la *Villa Publica* en que se sitúa el III encarna la exitosa integración de ese pasado rural y del presente urbano, con la consecuente compatibilidad de los ciudadanos privilegiados y los demás, y de sus correspondientes costumbres, lo que supone, pues, una visión un tanto populista.

[21] En esta línea, pensamos que incluso cabría decir que el aspecto agrícola y el pastoril de *CC* es una especie de pretexto para referirse, de una u otra forma, a la política y la sociedad del momento del autor. Para un examen detallado en este sentido, cfr. Kapteyn, 2015.

hipótesis revolucionaria al respecto: lo publicado en el año 37 a.C.[22], lo que ha llegado hasta nosotros como *CC*, en realidad reúne material escrito entonces con otro perteneciente a épocas anteriores, por lo que resulta comprensible que los tres libros de que consta la obra se muestren bastante diferentes entre sí y que, a lo largo de los mismos, haya una serie de hechos de incoherencia. En concreto, cabría suponer tres etapas para alcanzar el estado en que nos ha llegado el tratado que nos ocupa. En torno al 55 a.C., el Reatino escribe el llamado libro I, dedicado a su esposa, que no se llegó a publicar. Trata de lo que se entiende como agricultura propia y verdadera y se inspira en los ideales del antiguo campesino romano. Después, en una segunda fase dada en un momento difícil de precisar, se escribiría el llamado libro II, dedicado a la ganadería, tema excluido explícitamente de la agricultura en el I: refleja la simpatía del autor hacia la gran propiedad de cría de ganado. En fin, en los años 37-36 a.C., concebida la idea de publicar conjuntamente las dos obras anteriores, el autor se ve obligado a hacer la introducción del libro I y a llevar a cabo importantes cambios en II, y asimismo decide completar el conjunto con el llamado libro III, referido a la cría de determinados animales en las fincas de los grandes propietarios capitalistas. También defendió claramente en su conjunto esta hipótesis Heurgon (1978, introd., pp. XXI-XXVI), quien, sin embargo, consideraba discutibles alguno de sus argumentos y algunas consecuencias de los mismos, añadía nuevos hechos a su favor y venía a concluir que Varrón pudo retocar varias veces lo que ya había escrito y que, en todo caso, es difícil dar etapas precisas de la gestación de la obra, si bien cabe suponer que esta pudo comenzarse a redactar en torno al 54 a.C. y que el tema general y el grueso de cada una de sus partes debían existir ya entre esta fecha y el 50 a.C.

Esta «tesis francesa» sobre la composición de *CC* ha sido contestada de manera clara y reiterada por los estudiosos italianos, que, en general, niegan una redacción no unitaria de la obra. Es el caso de Bianco, 1976, quien, entre otras cosas, entiende que no queda demostrada la composición de la obra en distintas

[22] O quizá más bien en el 36 a.C., dado que de lo que nos habla concretamente Varrón es del comienzo de la redacción de la obra, que, aunque rápida, pudo llegar hasta el año siguiente, o al menos bien es posible que fuese en este año cuando se publicase.

fases por el hecho de que en la introducción general de Varrón se combinen dos momentos, uno más directamente referido al libro I y otro más bien relacionado con el conjunto del tratado. Y también defiende el mismo investigador que la dedicatoria de todo este a Fundania no es obstáculo para que Varrón luego dedique el libro II y el III a amigos especialistas en el contenido de cada uno de ellos, al igual que la diversa estructuración de los libros queda justificada por su distinta materia. Cossarini, 1976-1977, rebate asimismo la hipótesis de Martin y mantiene que *CC* poseen una unidad originaria y una unidad conceptual e ideológica. Y, en fin, Traglia (cfr., p. e., 1993, p. 828) dice asimismo que no es necesaria ni plausible una composición separada del tratado agronómico del Reatino, aunque no cabe descartar que se haya redactado a intervalos cercanos. Tampoco parece haber tenido éxito la hipótesis de Martin entre los estudiosos alemanes: Flach, en su introducción a la edición de la obra que nos ocupa (1996, pp. 9-15), concluía que Martin y su fiel seguidor Heurgon dudaban gratuitamente de lo que dice Varrón al comienzo de su tratado y que, de una u otra forma, no se puede descartar una redacción rápida de todo él en el 37 a.C.[23]. Tampoco Kronenberg, 2009, está de acuerdo con el investigador galo: en esta cuestión, la estudiosa norteamericana defiende que *CC* fueron escritas con cuidado y unitariamente y se sacaron a la luz aproximadamente cuando dice Varrón, y que las prisas expresas de este y sus supuestas consecuencias, así como determinadas incoherencias a lo largo de la obra, no son otra cosa que reflejos del carácter satírico que, en general, tiene la misma[24].

[23] Cfr. también, p. e., Diedericht, 2007, p. 23, que considera que la unidad de la obra es tal que bien se puede prescindir del supuesto de una elaboración en varias etapas.

[24] También va en el mismo sentido el trabajo reciente de otro norteamericano, Nelsestuen, 2015, quien repite en diversas ocasiones el año 37 a.C. como fecha de composición del tratado agronómico de Varrón. Opuesta es la tesis del italiano Marcattili, 2019, quien admite dicha fecha para la publicación conjunta de los tres libros de la obra, pero, partiendo de la identificación del *aeditumus* L. Fundilio (cfr. I 2, 1 y 11, y nn. allí) con Marco Tulio Cicerón, piensa en una composición separada del libro I entre el verano del 45 a.C. y el otoño del siguiente año: según el mismo autor (cfr. Marcatilli, 2019, pp. 131-132 y 139), el Arpinate, en su correspondencia con Ático, en noviembre del 44 a.C. se referiría a *CC* al mostrar primero el deseo de leer un diálogo de Varrón, al comentar más tarde que todavía no lo había recibido y al mostar finalmente (el 6 o el 7 del citado mes) la impresión hilarante que le causó su lectura (de toda la obra o solo del libro I).

4. FUENTES

Existe un pasaje de *CC* en que el autor, de hecho y globalmente, nos informa sobre sus fuentes: «Mis informaciones procederán de tres fuentes: lo que yo mismo he observado al cultivar mis fincas, lo que he leído y lo que he oído a los expertos» (I 1, 11). En efecto, en el terreno agrícola el autor empieza por contar con una larga e importante experiencia personal cuando, al parecer ya longevo, acomete o, según se ha discutido más arriba, completa y reorganiza la obra que nos ocupa. Su padre fue terrateniente y él, tras heredar de aquel tierras y ganado, también lo fue, de manera que, en su amada tierra sabina, desde muy pronto tuvo contacto con el campo y después, sin duda en compañía de su capataz, en muchas ocasiones visitó e inspeccionó sus posesiones. Por otra parte, sus diversos cargos políticos más de una vez le dieron ocasión de ampliar sus saberes agrícolas.

Los expertos con los que conversó directamente Varrón y le sirvieron después para elaborar la presente obra han de ser sobre todo Gayo Licinio Estolón y Gneo Tremelio Escrofa, los principales interlocutores del libro I, como ya se ha visto. Del primero no sabemos nada seguro, y lo que Varrón refiere de él no hay que tomarlo como algo estrictamente histórico y al margen, por ejemplo, de la parodia. Además, no hay que perder de vista lo dicho sobre el mismo en Columela. Parece que no llegó a publicar obra alguna sobre agricultura y que su fama entre los antiguos se debió solo a su práctica, a tener fincas modélicas y representar en consecuencia al campesino romano ideal. Por todo ello, su aportación concreta al tratado varroniano resulta incierta e incluso dudosa, dado que las palabras que pone el Reatino en su boca son propiamente y en buena medida traducción de Teofrasto y no algo que quepa calificar de original[25]. Por otro lado, en realidad, sobre la vida y la obra de quien sin duda fue un gran agrónomo romano, Tremelio Escrofa, tampoco tenemos muchos datos incuestionables. Puede haber nacido en torno al 120 a.C. y su muerte no debió de acontecer antes del 45 a.C. Entre sus cargos políticos hay que destacar que en el 59 formó parte de la ya citada comisión para distri-

[25] Sobre todos estos aspectos de la figura de Escrofa en relación con *CC*, cfr. Nelsestuen, 2011.

buir tierras en Campania, y es muy probable que fuese en ella donde tuviese las primeras charlas con Varrón sobre agricultura. Esta no solo la practicó como propietario, sino que también la trató en una obra notable, según parece, tanto por su contenido innovador como por su estilo, pero de cronología muy discutible. Cabría suponer que la misma fue iniciada entre el 90 y el 80 y publicada poco antes de la fecha en que se desarrolla el primer diálogo de *CC*. Varrón la conocería y el conjunto de las intervenciones de Escrofa no sería otra cosa que una especie de fiel resumen de la misma. Pero, si bien Escrofa tiene un papel importante en los dos primeros diálogos del tratado del Reatino, este no cita explícitamente de manera alguna el tratado agronómico de su antiguo colega. Por ello, puede considerarse que Varrón, al menos cuando escribió el libro I, desconocía el tratado de Escrofa porque estaba probablemente sin publicar aún. En consecuencia, las palabras de este personaje en *CC* caerían realmente dentro de las aludidas conversaciones de Varrón con expertos.

Si atendemos a la bibliografía dada por el propio Varrón en I 1, 8-10, las fuentes griegas escritas de *CC* supondrían 49 autores[26], a los que se añaden Magón en púnico y dos resúmenes en griego de este. Si bien se ha pensado que este catálogo refleje el de la biblioteca que el propio Varrón formó en Roma a instancias de César y Augusto, más probablemente el mismo remonta a Casio Dionisio, de quien se hablará más abajo. La mayor parte de los autores nos son conocidos solo por su cita en la relación varroniana, en Columela (cfr. I 1, 7 ss.) y en algunos de los índices de la *Historia Natural* de Plinio. De la inmensa mayoría de ellos, no conservamos nada o únicamente nos ha llegado algún fragmento indirecto. Pertenecen sobre todo a los siglos III y II a.C. De todas formas, a semejanza de lo que ocurrirá después en Plinio el Viejo o Columela, para el Reatino la mayor parte de los autores de su bibliografía son solo nombres y de hecho el mismo se ha ceñido en su obra solo a la consulta directa de los siguientes: Aristóteles, Teofrasto, Menécrates de Éfeso y los dos adaptadores de Magón[27].

---

[26] Quizá, como sugiere Traglia, 1993, p. 830, la razón para incluir en esta lista solo autores griegos sea dar mayor autoridad a la literatura agrícola, a la que pasaba a pertenecer el autor latino mismo con su obra.

[27] Para la localización de estos autores u otros similares en *CC*, cfr. nuestro índice de nombres propios.

Aristóteles, dentro de un plan que pretendía estudiar toda la Naturaleza, se ocupó de la zoología, mientras encargaba la botánica a Teofrasto, su discípulo predilecto. Dos obras importantes del primero que concretaron dicho plan fueron la *Historia de los animales* y la *Generación de los animales*. Por lo que se refiere a Teofrasto, conservamos asimismo dos del mismo plan, la *Historia de las plantas* y los *Orígenes de las plantas*. Pues bien, todas ellas tienen una presencia de cierta importancia en *CC*. Concretamente, a lo largo de sus libros II y III, en una treintena de ocasiones afloran las del Estagirita, de forma tal que en dos tercios de los casos la cita es prácticamente literal, y a lo largo del I se detectan unos 35 pasajes que reflejan las de Teofrasto, 21 de los cuales parecen seguir muy de cerca su fuente. Pero, como cabe ver sobre todo para Teofrasto, Varrón no procede de una manera mecánica sino que añade cosas y, además, muestra a veces interpretaciones erróneas. Por otro lado, es posible que Aristóteles y Teofrasto no figuren en la bibliografía de Varrón solo como naturalistas que ofrecen enseñanzas utilizables por los campesinos sino que su presencia allí se refiera también a que ambos tienen obras con conocimientos de economía rural, concretamente, el primero la *Política* y el segundo el *Económico*. Y es que sobre todo esta última, atribuida también al propio Aristóteles, parece tener una clara presencia en el tratado agronómico que nos ocupa, si bien no hay que pasar por alto que esta obrita muestra a su vez una gran influencia de la homónima de Jenofonte, citada también en la relación varroniana.

En cuanto a la presencia real de otros autores griegos en *CC*, cabe señalar que Menécrates de Éfeso se encuentra una sola vez, Tales de Mileto, Zenón y Pitágoras se citan de pasada en un pasaje juntamente con Aristóteles y, en fin, Anaxágoras es traído a colación a través de Teofrasto. Sin duda merece detenerse en Dicearco, aunque nominalmente aparezca solo dos veces en el presente tratado. Natural de Mesina, fue un peripatético discípulo de Aristóteles y amigo de Teofrasto que floreció *ca.* 326-296 a.C. Sus obras, de las que tenemos fragmentos, acometieron diversos temas e influyeron en muchos escritores posteriores. Una de ellas, llamada *Bíos Helládos (Historia de Grecia),* fue bastante admirada por Varrón y ya le había proporcionado material para su *De gente populi Romani* y el título para su *De uita populi Romani*. En el caso concreto de *CC,* el Reatino tomó sobre todo su esquema del desarrollo de la cultura humana, que

tiene más repercusión en la obra que pudiera parecer[28]. Por otro lado, no se puede dejar de citar a un autor griego que, a pesar de no constar en la larga bibliografía del Reatino, sin embargo tiene una clara presencia en *CC,* tanto explícita como de hecho, Arquelao de Quersoneso, al que se sitúa *ca.* 300 a.C. y se le atribuye una obra titulada *Idiophyê* (traducible por algo como «Cosas singulares»), sin duda de tipo paradoxográfico, cuyos fragmentos conservados se refieren a animales.

Nuestros conocimientos sobre la vida y la obra del cartaginés Magón, considerado ya por los antiguos el padre de la ciencia agrícola y tenido por Varrón en *CC* como la máxima autoridad no romana, son indirectos, escasos y poco seguros. La hipótesis más extendida sitúa a este autor en la época de las guerras púnicas. De su tratado, que constaba de 28 libros y era una auténtica enciclopedia con contenidos tanto de agricultura como de topografía, nos ha llegado solo una sesentena crecida de fragmentos. Tenemos constancia de cuatro traducciones de este tratado, una latina y tres griegas. La primera, que fue encargada por el Senado romano a una comisión encabezada por Décimo Junio Silano ya al poco de ser destruida Cartago (146 a.C.), ni reducía ni aumentaba el original cartaginés, fue, al parecer, la única conocida por los romanos hasta el 89 a.C. y contribuyó de manera importante al desarrollo y a la conformación de la agricultura romana. Varrón, aunque no dice explícitamente nada de esta versión, sin embargo recurre directamente a ella a lo largo de los libros II y III, identificándola por el nombre de su autor y oponiéndola a las versiones griegas del mismo Magón. Una de estas últimas fue hecha en torno al 89 a.C. por Casio Dionisio de Útica. En ella, no solo se quitó del original cartaginés el equivalente a 8 libros sino que también se añadieron cosas de otros autores helenos. Varrón la cita 3 veces como «Casio» y siempre en el libro I. Después, Diófanes de Bitinia resumió los 20 libros de Casio Dionisio en solo 6 y se los envió a Deyótaro, rey de Galacia. La fecha de redacción de este epítome pudo ser los años finales de la primera mitad del siglo I a.C., por lo que el mismo estaba de actualidad cuando Varrón comienza a redactar su tratado, si esto ocurrió en torno al 55 a.C. En todo caso, el Reatino se refiere a algún aspecto concreto del mismo solo en una única ocasión

[28] Cfr. Nelsestuen, 2017, y Piras, 2017. Véase también I 2, 16 y II 1, 3 en nuestra traducción y nn. allí.

(I 9, 7). En fin, Polión de Tralles (enseñó en Roma *ca.* 48 a.C.) hizo otro epítome más breve en 2 libros a partir del de Diófanes, pero parece que está totalmente ausente de *CC*.

Mucho se ha discutido lo que es en realidad *La agricultura (De agri cultura)* de Marco Porcio Catón (234-149 a.C.), que quizá nunca quiso publicar su autor y que salió a la luz tras su muerte, al parecer, tal como él la había dejado. Dado que aquí nos interesa solo como una fuente de *CC*, hemos de resaltar que se presenta como una especie de notas que Catón fue reuniendo a lo largo de años y que quizá ordenó e incluso retocó en algunos casos, pero que en otros carecen evidentemente de reconsideración y pulimiento. El conjunto, poco extenso, refleja una época de grandes cambios en la agricultura itálica, y trata las características que ha de reunir la finca y las labores del campo, a lo que se añade un conglomerado de otras diversas cosas de interés práctico para el campesino, como recetas, fórmulas mágicas, contratos o plegarias. Todas estos hechos de forma y contenido hicieron que Varrón, que sin duda debía y quería usar la obra agrícola de Catón para elaborar la suya, tuviera para ello que emprender una labor calificable de adaptación. Así *La agricultura* de su ilustre antecesor es citada y utilizada frecuentemente en *CC,* pero, para empezar, solo en el libro I: dado el distinto momento de la economía rural de la época de Varrón, el contenido de los otros dos no tiene prácticamente correspondencia en el tratado de Catón. Y, dentro de lo que se refleja de este último en el primer libro del Reatino, son varias las discrepancias de detalle entre los dos tratadistas. Y es que, en general, Varrón se muestra, además, como un lector crítico. Es más, cabe decir que, en realidad, el Reatino reescribe el texto del famoso censor, mostrando en ello, desde luego, una más que evidente voluntad de actualizar su léxico y mejorar su estilo.

Dentro de los especialistas romanos en agricultura, entre Catón y Tremelio Escrofa se hallan los Sasernas, un padre y un hijo de origen etrusco. Vivieron, pues, entre la segunda mitad del siglo II y el comienzo del I a.C., y dirigieron personalmente la explotación de sus tierras de la Galia Cisalpina. Aunque se suelen citar en plural, probablemente fue en realidad el padre quien escribió una obra al parecer titulada *La agricultura (De agri cultura),* en varios volúmenes (reducidos hoy a unos pocos fragmentos), que, después, el hijo perfeccionó y publicó. En *CC*, mientras Escrofa se ríe abiertamente de este tratado, en el que se incluyen

cosas impropias de un libro de agricultura, Estolón, que sin duda refleja el sentir del mismo Varrón, no duda en tildar a su autor de «un escritor tan grande» (I 2, 24) y tiene en cuenta las reglas de este para algunos de los aspectos de las labores agrícolas.

5. *CC* COMO OBRA LITERARIA[29]

Hoy día no se duda de que Varrón, al escribir *CC*, no solo quiso componer un tratado de agricultura sino también (para algunos, sobre todo) una obra literaria. Efectivamente, en su lectura se constata un esfuerzo por conseguir para su texto unas determinadas características que lo alejen de una mera exposición técnica. Así, de entrada, cabe ver que el autor no olvida su condición de gramático eminente, evidenciada ya en numerosas obras específicas (por ejemplo, el *De lingua Latina*), y recurre a procedimientos como la explicación etimológica, la llamada *concinnitas*, la *variatio*, los juegos de palabras y las cláusulas métricas, que asimismo cuida especialmente determinadas partes de la obra, al igual que en ella no faltan los proverbios cargados de intenciones, las metáforas y las alusiones poéticas y, en fin, que en la misma se introduce una diversidad de anécdotas, digresiones, escenas dramáticas y cuadros de género. Ahora bien, *CC*, vistas en conjunto, presentan claras diferencias con las obras de los grandes prosistas contemporáneos, como Cicerón y César, en su lengua y en su estilo. Y, al hablar en general de estos dos aspectos en Varrón, es ya un tópico de los estudiosos empezar por recordar que desde la Antigüedad misma se ha venido tildando habitual y casi unánimemente de gran sabio al Reatino, pero que, en cambio, siempre se han tenido serias dudas sobre su calidad literaria o incluso se ha negado esta con total rotundidad. Y, si uno se quiere limitar simplemente a comparar el estilo y la lengua en el caso de Varrón y en el de otros escritores de reconocida calidad literaria como los citados más arriba, ha de plantearse la cuestión de si lo llevado concretamente a cabo en una obra como *CC* en este terreno se debe a su voluntad o, por

[29] Para la redacción de este apartado se ha tenido sobre todo en cuenta Hernández Miguel, 1998, introd. y pp. 96-101, y Diederich, 2007, pp. 172-209, así como las tesis de conjunto de Green, 1977, Kronenberg, 2009, y Neselstuen, 2015, sin olvidar enfoques diversos como los varios trabajos del brasileño Trevizam.

el contrario, se trata de un mero fracaso, al menos en algunas ocasiones, esto es, si es un escritor calificable de diferente o simplemente de malo. Mucho se ha discutido sobre el asunto, pero, a nuestro parecer, en general resulta imposible una respuesta tajante y global a la cuestión y, por ejemplo, el pretender formular, como se ha hecho alguna vez, la proporción entre «éxitos» y «fracasos» estilísticos a lo largo de *CC* no puede ser un procedimiento sensato para inclinar la balanza de un lado o de otro.

Más allá de una simple valoración positiva o negativa de la lengua y el estilo de la obra aquí estudiada, cabe decir que Varrón la escribe con bastante libertad, con una lengua muy próxima al latín hablado y mezclando elementos itálicos y asianismo. En cuanto a lo primero, hay que empezar por recordar que, según el propio autor indica, lo recogido en su obra son precisamente «charlas» (*sermones*) tenidas por él con otras personas, que, eso sí, al igual que él mismo, son cultas y en buena medida hablan tanto latín como griego. Por otra parte, para aclarar un poco la mezcla indicada, podríamos decir lo mismo que hace unos años: se trata de una mezcla «de la libertad, el conservadurismo, la sencillez y la cierta socarronería propias de un campesino y, por otra parte, de la retórica ampulosa y de ritmo entrecortado que es antítesis de la madurez clásica ciceroniana»[30] . Esta visión retórica le venía a Varrón de su admiración por Hegesias (siglo III a.C.), admiración y autor criticados explícitamente por Cicerón (cfr., p. e., *Ep. Át.* XII 6,1). Pero, en todo caso, lo que hay que tener en cuenta es que, además de la lengua y el estilo propiamente dichos, existen otros aspectos de *CC* que les confieren cualidades literarias no despreciables y propias. Sin duda los más importantes son su forma dialogada y el empleo del humor.

Si nos situamos estrictamente en el terreno literario y no en el dialéctico y heurístico[31], no cabe duda de que la forma dialogada de *CC* fue uno de los aspectos especialmente atendidos por su autor y resulta uno de sus principales méritos, pues convierte a la obra en una animada y entretenida comedia, en la que los personajes van y vienen, y muestran su diverso carácter y función con su nombre parlante, sus palabras y su comportamiento.

---

[30] Cfr. Hernández Miguel, 1998, p. 98.

[31] En este otro sentido, como se sabe, el diálogo varroniano se ha tratado ya más arriba.

Y es que Varrón, que tuvo gran interés por el teatro y le dedicó diversas publicaciones, expone los aspectos técnicos de la presente obra a través de distintas escenificaciones: como ya se ha visto más arriba, cada libro constituye una pieza diferente, que desarrolla un tema agrícola determinado mediante la dramatización de una cierta historia en varios actos y con unos personajes, un tiempo y un lugar distintos, donde incluso cabe decir que hay acotaciones. No obstante, es cierto que, al menos para algunos críticos, no existe una auténtica profundización psicológica de los personajes ni se diferencia el lenguaje de cada uno de estos[32]; es más, ni siquiera los personajes de base claramente histórica, como Escrofa o Ático, se individualizan. Y hay que reconocer también que, por distintas razones, a veces se hace que el lector pierda el hilo de las intervenciones. En todo caso, en *CC* Varrón emplea el diálogo (un recurso de moda para las obras didácticas en su época) concretamente a la manera llamada de Heraclides, como ya lo había hecho en los 76 libros de los logistóricos. En efecto, sabemos que un número importante de los diversos escritos de Heraclides de Heraclea o Póntico (siglo IV a.C.), un discípulo de Platón, tenían, al parecer (hoy están reducidos a simples fragmentos), forma dialogada y se hicieron famosos por un peculiar uso de poemas, personajes históricos y anécdotas y mitos. Es más, a veces adoptaban la forma de una comedia, a veces la de una tragedia y a veces la de algo intermedio. Pues bien, en esta misma línea se desarrolla la obra de Varrón que nos ocupa, ya que hay pasajes realmente cómicos, pero también hay escenas indiscutiblemente trágicas, como, por ejemplo, el final del libro I. Pero estos aspectos generales debidos a los diálogos de Heraclides parecen estar mezclados también con otros atribuibles a la sátira menipea, que, como es sabido, también practicaba Varrón. Y todo ello no impide, evidentemente, que, en algún caso, quepa vislumbrar en *CC* determinada influencia de obras dialogadas de otros autores. Es, por ejemplo, el caso de Cicerón, cuyo *Sobre el orador* (concretamente la discusión entre Antonio y Craso acerca de la oratoria) proporcionó muy probablemente a Varrón el modelo para la disputa entre Escrofa y Estolón desarrollada en el primer libro de su tratado.

[32] No obstante, la investigación de Niemi, 2020, parece apuntar en sentido contrario: el lenguje de los personajes presentan importantes diferencias, si bien la autora reconoce que se necesita profundizar más en la cuestión.

Otro elemento indudablemente de gran importancia en *CC* es el humor, que hay que ver no solo como una manifestación del llamado *Italum acetum* sino también como un aspecto de la *urbanitas* reflejado en la relación amable y simpática entre amigos e iguales, recogido por Cicerón en *Sobre el orador* II, 216 ss. Es algo que no falta en otras obras de Varrón, pero que en la examinada aquí no se reduce a determinados pasajes o a frecuentes recursos puntuales, como el juego de palabras de doble sentido y el uso de expresiones equívocas, sino que es un elemento realmente consustancial y estructural[33]. Así se ha de tener en cuenta que, en general, el bromear varroniano es una manera de dar claves para poder comprender adecuadamente su poliédrico tratado y que incluso cabe leer todo este en clave paródica: por ejemplo, la disputa entre Escrofa y Estolón sobre la agricultura aludida un poco más arriba no sería simplemente una imitación seria de Cicerón, sino una sátira de los debates académicos de la época y muy especialmente de los reflejados en los diálogos ciceronianos. Y asimismo es posible suponer que Varrón, a través de su tratado agrícola (especialmente con su libro III), parodia la filosofía política, prefiriendo una vida de *otium* al ideal del *Sobre el Estado* ciceroniano de que la *virtus* se consigue plenamente en la vida pública.

6. RECEPCIÓN[34]

La obra más próxima e importante en que, durante la Antigüedad, pudieron influir *CC* son las *Geórgicas* de Virgilio. Y decimos «pudieron» porque, si bien nadie duda de que hay numerosas coincidencias entre las dos[35], no existe acuerdo en la

[33] Para un estudio detallado de las diversas funciones del humor, la broma y la sátira en *CC*, cfr. Diederich, 2013.

[34] En general y dejados aparte diversos trabajos sobre aspectos concretos del tema citados a lo largo de la exposición o recogidos en la bibliografía final, se ha atendido de manera especial a los siguientes estudios: Ambrasoli, 1997; Brown, 1980; Bourde, 1967; Cuartero, 1993; Fussell, 1972; García Armendáriz, 1995; Heurgon, 1978, introd., pp. L-LVII; Moure Casas, 1990, pp. 39-71, y Paniagua Aguilar, 2006, pp. 247-283.

[35] Pero es evidente que, de entrada, en la comparación de ambos autores habrá que suponer el predominio de lo poético sobre lo técnico en Vigilio y lo contrario en Varrón. Cfr., p. e., las comparaciones lexicales estudiadas en Trevizam, 2012. En todo caso, parece innecesario observar que no tiene sentido decir, como se ha hecho a veces, que, en la comparación entre ambos autores

valoración de las mismas. Hasta Bayet, 1930, se veían influencias diversas de la obra agrícola de Varrón a lo largo del poema virgiliano, incluido su libro I. Pero el citado autor galo las niega concretamente en este primer libro y mantiene que las mismas aparecerían en el II y se afianzarían en los restantes. Esta tesis fue contestada especialmente por Wilkinson, 1969. Por su parte, Salvatore, 1990, ha llegado a una serie de conclusiones que detallamos a continuación. No tiene duda el autor italiano de la influencia discutida, aunque observa claros puntos de divergencia entre las dos obras comparadas, y nota que, en todo caso, Virgilio no imita sistemáticamente a Varrón sino según le parece, y, además, practica la llamada *contaminatio* a distancia (un mismo pasaje de Virgilio, e incluso un mismo verso suyo, recibe la influencia de más de un pasaje de Varrón). Por su parte, Baier, 1997, llega a una conclusión que, con más precisión, vuelve a la de Bayet, 1930, y parece bastante plausible. Entiende el filólogo alemán que el Mantuano, en principio, quiso escribir solo dos libros y que fue la publicación del tratado del Reatino lo que le incitó a añadir otros dos. Así, sigue suponiendo el mismo estudioso, el libro III de la obra virgiliana es una consciente transformación poética del libro II de la varroniana y el IV de la misma se apoya estrechamente en *CC*, mientras que, en cambio, las coincidencias observables entre estas y los dos primeros libros de Virgilio son de otra índole: unas veces es algo puntual, otras se trata de términos técnicos y, en fin, otras son pasajes que recuerdan a Varrón, pero que no tienen por qué haberse tomado necesariamente de él.

Columela, I 1, 7-14, ofrece una lista de unos 50 nombres de precedentes de su labor, de los cuales los romanos son 11 (incluido el cartaginés Magón, por estar su obra traducida al latín): entre ellos, según el mismo autor, el Reatino ocupa el cuarto lugar y es quien acabó de pulir los tratados agrícolas. Después, Varrón es citado nueve veces en el tratado de Columela, llamándole *eximius auctor* en una ocasión (VIII 8, 9) y sin desaprobar su opinión en caso alguno. Por otra parte, los *testimonia* de la edición de Keil muestran que son varios los preceptos que el gaditano ha podido beber en Varrón. En todo caso, lo que hay que tener en cuenta es la manera general en que el gaditano

---

en pasajes concretos, el Reatino desmerece al Mantuano: el género literario, las pretensiones y los recursos de uno y otro son muy diferentes.

toma y trata sus fuentes, que, dicho muy resumidamente, consiste en seleccionar y valorar mediante su criterio conocimientos y experiencias. Muy distinta de la presencia de Varrón en Columela es la del mismo en Plinio el Viejo: las diversas obras del Reatino (perdidas o conservadas hoy día) se hallan en la enciclopedia de Plinio el Viejo de forma tan patente y repetida que ha habido críticos que han considerado el conjunto de la *Historia natural* como una especie de reiterado plagio del Reatino. *CC* se encuentran sobre todo, evidentemente, en aquellos libros cuyo tema se presta a ello: los de zoología y los de botánica y, desde luego, el XVIII, por referirse propiamente a la agricultura.

Después de Columela y Plinio, son pocos los autores latinos antiguos que, de una u otra manera, tratan de agricultura. De ellos, los conservados no citan a Varrón ni, al parecer, lo tienen como fuente directa en algún aspecto de su obra. Es especialmente el caso de Paladio, aunque quizá de forma indirecta le haya llegado algo del tratado agronómico varroniano. Pero de esto no cabe deducir que *CC* fueron completamente desconocidas durante este periodo, porque encontramos citas de esta obra en la miscelánea de Aulo Gelio, en los artígrafos Carisio y Diomedes, en las eruditas *Saturnales* de Macrobio, en el léxico de Nonio Marcelo e incluso en las monumentales *Instituciones* del tardío Prisciano. Sin embargo, lo que hay que tener en cuenta en términos generales es que, a fines de la Antigüedad, Varrón era conocido fundamentalmente no por sus textos gramaticales ni por su tratado agronómico, que, como tal, había sido sustituido por el de Columela y el de Paladio, sino por sus obras teológicas o enciclopédicas.

En el ámbito agronómico del occidente latino, Varrón, juntamente con Catón, siguió eclipsado por los otros dos autores romanos durante siglos. Así, hoy día, aun reconociéndose lo complejo que es ponderar con acierto las fuentes de las magnas *Etimologías* de san Isidoro (escritas en el siglo VII), no se considera como una directa de su libro XVII, dedicado a la agricultura, el tratado agronómico de Varrón, mientras que se defiende que el escrito por Paladio es una indiscutible y bastante fiel del mismo y, en fin, no se está de acuerdo en la importancia y la calidad de la presencia del manual de Columela. E idéntica consideración de los agrónomos romanos se observa en la transmisión manuscrita de los mismos cuando, tras los llamados siglos obscuros, a partir del Renacimiento Carolingio se vuelven a co-

piar sistemáticamente los autores clásicos latinos: de entonces, concretamente del periodo que va del siglo IX al XII (o comienzos del siguiente), conservamos 11 manuscritos del tratado agronómico de Paladio (cinco de ellos ya del IX), pero solo dos del de Columela (ambos del siglo IX y remontando a un mismo arquetipo) y, como se verá más abajo, igual número del de Varrón (y del de Catón).

Por el contrario, pasando al mundo bizantino, el tratado agronómico de Varrón sí está presente en la única muestra que tenemos de toda la tradición agrícola griega antigua, las *Geopónicas,* que, tal como las conocemos, pertenecen a la mitad del siglo X, pero que, como bien se sabe, en realidad es una obra escrita por Casiano Baso en el V o en el VI y algo retocada después, la cual, a su vez, tiene como fuente principal otra de Vindanio Anatolio de Beirut perteneciente al IV. Pero las fuentes de este último autor y de Casiano parecen ser fundamentalmente autores helenos del siglo III en adelante y en el caso del Reatino estamos ante una presencia indirecta o, incluso, falsa, en la que conviene distinguir tres casos. En primer lugar, a lo largo del cuerpo de las *Geopónicas* hay tres ocasiones en que se relaciona el nombre de Varrón con un aspecto que realmente cabe localizar en *CC*[36]. Sin embargo, muy probablemente Vindanio Anatolio no se ha servido de Varrón y la fuente sin duda es indirecta, si bien no sabemos identificarla con exactitud (es dudoso que se trate concretamente de Columela). Muy distinto es el hecho de que se encuentre asimismo el nombre de Varrón en los epígrafes de 17 capítulos: en la mayoría de los casos se hace referencia a algo cuya presencia en el tratado varroniano es inexistente e incluso totalmente imposible de antemano[37], y se trata de un añadido posterior a Anatolio y a Casiano Baso que busca el prestigio supuesto por el nombre de quien se tiene por un ilustre escritor romano de agricultura o incluso por una especie de mago como Zoroastro. En fin, los *testimonia* de la edición de Keil permiten observar que hay al menos unos 20 pasajes de las *Geopónicas* en los que, si bien no se explicita el nombre de Varrón, sin embargo cabe ver correspondencias bastante li-

[36] Cfr. *Geopónicas* I 1,2, V 17,9 y XVI 2,21, que corresponden a *CC* I 28, I 2,7 y II 5,5 o III 16,4, respectivamente.

[37] P. e., en el epígrafe de XII 39 se atribuye a Varrón lo que se va a tratar sobre las alcachofas, pero nada de esta verdura figura en el tratado de aquel (sí en el de Columela).

terales con pasajes de *CC*, que, no obstante, probablemente tampoco es una fuente directa en este caso.

También en los escritos andalusíes parece que cabe calificar solo de indirecta o simplemente de falsa la presencia de la obra agrícola de Varrón, de cuya traducción al árabe no tenemos constancia alguna. Es el caso de las citas que se han visto en un compendio de agricultura del famoso médico Abulcasis (936-1013), o el de la influencia en *El libro de agricultura* del sevillano Ibn al-ʿAwwām (Abú Zacaría; vivió entre los siglos XII y XIII), el más importante de los geóponos andalusíes.

El Humanismo no solo vio el corpus de agrónomos romanos como objeto de trabajo filológico y de erudición, sino que también, sin olvidar las diferencias de lugar y momento histórico, tomó de él conocimientos para el cultivo de los campos de su propia época. Así, varios de los nuevos manuales de agricultura los citan con mayor o menor frecuencia e incluso en algunos casos vienen a ser extractos de las obras clásicas sobre el tema, especialmente hasta los años sesenta del siglo XVI, en que empieza a disminuir esta tendencia. Y, desde luego, centrándonos en el objeto de nuestro interés, el Varrón agrónomo, saliendo de su largo eclipse medieval, se halla de una u otra manera presente en los principales tratadistas agrícolas de esta época. Y es que la primera de las obras sobrevivientes del Reatino que llamó la atención de los estudiosos de entonces fue precisamente *CC*, y quien primero lo manifestó en su producción fue ya el boloñés Pedro Crescencio (*ca*. 1233-*ca*. 1320) en *Los beneficios del campo (Ruralium commodorum libri XII),* tratado que tuvo pronto bastante éxito. En él, donde se conoce a Paladio y se ignora a Columela, se citan frecuentemente *CC*, de manera que para algún importante filólogo la obra de Crescencio es de hecho una adaptación de la del Reatino y, en todo caso, para el crítico textual de esta la del boloñés, dada su época, se acerca a un manuscrito.

Ya en plena época renacentista, son muchos y diversos los testimonios de la presencia de *CC* en los autores que, de una u otra manera, se entienden con asuntos del campo. Por ejemplo, cuenta claramente con el corpus de agrónomos romanos Charles Estienne, que, tras haber ido publicando una serie de opúsculos en latín desde 1536, finalmente en 1554 los reúne y reorganiza bajo el título de *Praedium rusticum*. Pues bien, en esta obra, considerada la primera de tipo metódico de la agricultura francesa, el autor hace gala de una considerable erudi-

ción y, por supuesto, entre otros agrónomos antiguos, recurre varias veces a Varrón. Y no podían faltar las referencias a *CC* en una obra de éxito en su momento, el *Della agricoltura* (1560) del italiano Giovanni Tatti. Y, desde luego, en el opúsculo agrícola que Piero Vettori publicó en 1569, *Lodi e coltivazione degli ulivi,* son varias las veces que *CC* acuden a la memoria del gran filólogo italiano. Por otra parte, de 1570 data la primera de las varias ediciones latinas de los *Rei rusticae libri quattuor* del alemán Conrad Heresbach, claramente inserto en la corriente humanista y conocedor de una importante bibliografía agronómica, quien, para su tratado, toma de *CC* no solo numerosas citas sino también su forma dialogada e incluso su estructura.

En el último cuarto del siglo XVI, aumentó mucho el número de tratados de agricultura salidos de las imprentas, pero en ellos fue disminuyendo la influencia clásica, sin llegar a faltar por completo. Es más, Theodor Zwinger, médico y humanista suizo de importantes publicaciones, en 1576 sacó a la luz un tratado basado fundamentalmente en la sistematización personal y la selección de contenidos de las obras agronómicas de Catón y de Varrón, *Methodus rustica Catonis atque Varronis praeceptis aphoristicis per locos communes digestis*. Y, ya a comienzos del siglo XVII, el francés Olivier de Serres publicó un tratado de gran éxito, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600), en el que se refleja su asimilación de los consejos de los agrónomos romanos, por lo que es comprensible que al final del prefacio traiga a colación la invocación a los dioses del principio del tratado de Varrón.

La formación escolar de los geóponos del siglo XVIII, que suelen ser cultos y haber recibido conocimientos de latín y de griego, es un buen apoyo para la permanencia de tratadistas clásicos en sus textos. No obstante, en la segunda mitad de dicho siglo se va desarrollando una consideración más científica de los aspectos implicados por las labores agrícolas y, o bien, sin negar los logros antiguos, junto a ellos se ponen las propuestas modernas o bien incluso hay casos en que se condena sin paliativos a los agrónomos griegos y romanos. Y, en el paso al siglo siguiente en tierras como las germanas y unos años después, p. e., en Italia, hay realmente ya una clara ruptura con la tradición clásica en la agricultura de Europa. Así, teniendo en cuenta todo esto, cabe comprobar que, por ejemplo, bien conoce aún a los agrónomos romanos (incluido naturalmente el Reatino) el botánico inglés

Richard Bradley en *Survey of the ancient Husbandry and Gardening* (1725). Y los *Essays on Husbandry* (1764) del reverendo Walter Harte, reflejando asimismo la formación clásica del autor en las aulas de Malborough School y St. Mary Hall (Oxford), consideran como insuperable la técnica agrícola de los tratadistas clásicos y, en consecuencia, acuden entre otros a Varrón en diversas ocasiones. En cambio, cuando Louis-Antoine Caraccioli, prolífico escritor francés, compone una obra titulada *L'agriculture simplifiée selon les règles des Anciens* (1769) con la pretensión expresa de hacer revivir la agricultura antigua clásica por entender que es la más útil y la más fácil, sus guías antiguos son Virgilio y Columela y no el Reatino. Tampoco parece que hay una huella clara y directa de este último en el famoso *Praedium rusticum* (1682) del jesuita galo Jacques Vanière, poema, sin embargo, con indudable influencia de la agronomía romana. Sin embargo, en el ámbito germano hay que señalar dos obras que asimismo siguen mostrando a las nuevas generaciones las enseñanzas de los antiguos geóponos, en las que Varrón sí es citado reiteradas veces: una de Wolfang Adolph Schrön, *Syntagma de rebus rusticis et oeconomicis* (1735), y otra del monje premonstrense Adrian Kembter, *Scriptorum de re rustica praecepta* (1760).

Centrándonos ahora en España, resulta evidente que a lo largo de nuestra historia lo habitual ha sido poner a Columela por delante de los demás agrónomos romanos. Así ha ocurrido en el aspecto del estilo, donde, desde luego, Varrón siempre sale malparado en la comparación. Esto, dentro de la época renacentista, cabe verlo, p. e., en el gran Luis Vives o en Alfonso García Matamoros, ilustre profesor alcalaíno de retórica. Y en un sentido similar de preferencias va el más importante e influyente de los tratados agrícolas de nuestro Renacimiento, la *Obra de agricultura,* escrita por Gabriel Alonso de Herrera a instancias del Cardenal Cisneros y publicada por primera vez en 1513. En efecto, Herrera, quien para escribir este tratado se documenta bien en la práctica del momento y en la bibliografía existente, parece conocer de manera directa a los agrónomos antiguos y los cita y utiliza visiblemente, pero los fundamentales para él son Columela y Paladio, no Varrón: los primeros son auténticamente modelos literarios y se citan numerosas veces, e incluso hay casos en que se toman capítulos enteros de alguno de ellos, mientras que el nombre del Reatino aparece con visible menor frecuencia y se refiere habitualmente a hechos bastante

concretos. En cambio, una impronta especial de *CC* podría tener el tratado agrícola que, dentro del Renacimiento español, sigue en importancia y repercusión al de Herrera, en compañía del cual se imprimió numerosas veces, los *Diálogos de la fertilidad y abundancia de España* (1578) de Juan de Valverde Arrieta[38]. En efecto, se ha pensado que esta obra, por elegir la forma de diálogo precisamente para tratar de agricultura y por hechos como su estructuración en tres libros al igual que *CC* de Varrón, remita directamente a ellas. Ahora bien, hay que observar que se trata de dos diálogos totalmente diferentes y que, en general y con las reservas aún de la falta de un estudio profundo de la cuestión, no se ve a lo largo de la obra del español una presencia clara del tratado de Varrón, a quien se cita nominalmente en dos ocasiones y en medio de una enumeración de diversos estudiosos del campo. Desde luego, Varrón está ausente de un tratado agronómico de gran éxito, el catalán *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rustica i pastoril*, de Miquel Agustí (1617). Por el contrario, los *Días de jardín* del murciano Alonso Cano y Urreta (1619), obra miscelánea que, por dedicar bastante espacio a la agricultura, es incluible en las de tipo geopónico, muestra algunas referencias a *CC*. Y, como consta ya en la lista de autores consultados puesta al comienzo del tratado, el aragonés Diego de Funes y Mendoza no se olvida de citarlas unas cuantas veces al escribir su *Historia general de aves y animales* (1621), que, en realidad, es una versión de la *Historia de los animales* de Aristóteles. Sí es, evidentemente, un tratado de agronomía la obra del terrateniente catalán Francisco Gilabert titulada *Agricultura práctica* (1626), que, en una lista inicial de «los que hallo que de agricultura han escrito», recoge entre otros a Varrón y a los demás agrónomos antiguos, pero que, sin embargo, no cita explícitamente a ninguno de ellos a lo largo de la obra. En cambio, se hallan bastantes referencias al Reatino agrónomo en un escrito arbitrista de largo título publicado en 1627 por Miguel Caxa de Leruela[39].

---

[38] Como es sabido, en la segunda edición (1581) se cambia el título: *Despertador, que trata de la gran fertilidad, riqueza, baratos, armas y cavallos, que España solía tener*.

[39] El titulado en la primera edición *Discurso sobre la principal causa y reparo de la necesidad común, carestía general y despoblamiento de estos reinos*, pero después *Restauración de la abundancia de España o prestantísimo, único y fácil reparo de su carestía presente*.

Los escritos sobre agricultura de nuestros ilustrados, si bien se siguen decantando claramente por Columela, no desconocen a Varrón ni dejan de referirse a él. Por ejemplo, en el conocido *Informe en el expediente de la Ley Agraria* que, con muy buena acogida, remite Jovellanos a la Real Sociedad Económica Matritense a finales de mayo de 1794, las referencias a *CC* aparecen en más de una ocasión en el texto y en las notas. Pero muy probablemente fueron los eruditos hermanos Rodríguez Mohedano, autores de una magna *Historia literaria de España* (publicada entre 1766 y 1791), quienes conocieron verdaderamente el tratado que nos ocupa aquí: así lo dicen explícitamente en el tomo de aquella dedicado a Columela y así lo reflejan especialmente en varias notas del mismo.

A comienzos del siglo XIX, aún hay tratados agrícolas españoles que tienen voluntad de beber en la tradición clásica. Pero, como en épocas anteriores, el agrónomo romano preferido en nuestro país seguía siendo sin duda Columela y así se constata, p. e., cuando en 1840 la llamada Academia Nacional Grecolatina emite un dictamen sobre la obra de este y, para destacar al gaditano por encima de los demás, afirma rotundamente que solo Columela ha tratado la agricultura por completo y con cierta extensión y que «Varrón más bien escribió para filólogos que para rústicos campesinos»[40].

7. TRADICIÓN MANUSCRITA

De los más de 30 manuscritos que conocemos actualmente de *CC* solo dos son propiamente medievales[41]: uno conservado (de fines del siglo XII o comienzos del XIII) y otro anterior a él (probablemente del Renacimiento Carolingio, siglo IX o X), pero perdido lo más tarde en el XVIII. El primero, que contiene también el tratado agronómico de Catón, no solo es el más an-

[40] Cfr. *Dictamen de la Academia Nacional Greco-latina acerca de la obra* «De re rustica» *de Lucio Junio Moderato Columela*, Madrid, 1840, pp. 11-13 y 26. En realidad, la afirmación sobre el carácter eminentemente filológico de la obra de Varrón parece deberse al renacentista italiano Giambattista della Porta en su enciclopedia agrícola *Villa*.

[41] Para la tradición manuscrita de *CC*, mientras no se diga nada en contra, cfr. sobre todo Heurgon, 1978, introd., pp. LVII-LXIX, y Flach, 1996, pp. 44-71, 1997, pp. 51-60, y 2002, pp. 39-75.

tiguo sino también el mejor de todos los que poseemos. Designado por *A*, se guarda en París, en la Bibliothèque Nationale de France (*Parisinus* 6842), abarca 65 folios en la parte varroniana, está escrito en minúscula carolina y es obra de un copista atento y prudente. Tiene al menos dos manos. Parece haber pertenecido a Petrarca. Por otro lado, el segundo testimonio medieval de la obra que aquí nos ocupa se conserva actualmente en otra dependencia parisina de la misma Bibliothèque Nationale de France (su signatura es Rés. S. 439). Se trata de una colación de *P*, un manuscrito de la Biblioteca de San Marcos de Florencia hoy perdido. Se halla en un ejemplar de la edición príncipe de Giorgio Merula[42], y fue hecha en 1482 por Angelo Poliziano, humanista bien conocido y poeta neolatino, a quien tanto debe la tradición de Varrón en general. En conjunto, puede considerarse que ofrece una restitución completa del *Marcianus* perdido, pero, no obstante, se observan errores y correcciones en la edición de Merula que Poliziano ha dejado pasar; además, este no se cuida de las variantes ortográficas. El mismo *Marcianus* también nos es conocido por una edición que se sirvió de él, la de los tratados agronómicos de Catón y Varrón hecha por Piero Vettori, a quien también debe mucho la tradición del Reatino, y publicada por primera vez en 1541 (Lyon, Seb. Gryphius). Las informaciones sobre el manuscrito desaparecido proporcionadas por esta edición y las recogidas por la colación de Poliziano discrepan a veces. Por otro lado, la tesis tradicional ha sido que el *Marcianus* es el arquetipo: así lo mantuvieron Keil, 1849 y 1884, y Goetz, 1912 y 1929. Sin embargo, Heurgon, 1978, entiende que resulta ilusoria la búsqueda de un arquetipo y que, desde luego, *A* no depende del *Marcianus*, sino que remonta a un *exemplar* hermano suyo o al manuscrito de donde se copió el *Marcianus* mismo. Así pues, hay que hablar de dos grandes familias de manuscritos de *CC*: la del *Marcianus*, conservado en las anotaciones de Poliziano (*P*) y las lecturas de Vettori (*cod. Vict.*), y la del *Parisinus* 6842, que fue modelo del *Laurentianus* 30,10 (*m*) y, en general, tuvo gran influencia en el resto de los *recentiores*. El parentesco entre ambas familias resulta incuestionable. Similar independencia general entre el *Marcianus deperditus* y el *Parisinus* supone la tesis de Flach, 1996, que traza un *stemma* bastante complejo y preciso.

[42] Véase más abajo relación de ediciones.

De los numerosos manuscritos *recentiores* de *CC*, la mayoría se halla entre los siglos XIV y XV y dos pertenecen ya al XVI. Raramente tienen anotaciones marginales. Los más importantes se conservan en la florentina Biblioteca Medicea Laurenziana y llevan las signaturas 30,10, 51,1 y 51,4. El mejor es el último, el *Laurentianus* 51,4 (*b*), que, con alguna falta de texto al final, reproduce solo el tratado agronómico de Varrón, se suele datar a comienzos del siglo XV y es bastante fiel al *Marcianus*. Por su parte, el *Laurentianus* 30,10 (*m*), que contiene también Vitruvio y Catón, está escrito a dos columnas en la denominada cursiva gálica. Es de fines del siglo XIV o comienzos del XV. Tiene miniaturas atribuidas al denominado maestro de Virgilio. Poliziano y Vettori lo tenían en cierta estima, pero, en realidad, es obra de un copista particularmente rápido y negligente, por lo que su autoridad resulta inmerecida y se debe a que presenta estrechos parecidos con *A* y a que los humanistas florentinos no conocían este último. En fin, el *Laurentianus* 51,1 (*f*), que recoge conjuntamente los tratados agronómicos de Catón y Varrón, se data en el siglo XIV o en el XV. Aunque pertenece a una buena tradición, parece que no fue corregido con el *Marcianus* sino con *m*[43].

En España se conservan solo dos manuscritos de *CC*, ambos del siglo XV, en papel, con los tratados agronómicos de Columela, Varrón y Catón (en este orden) y de poco interés para la tradición textual: un *Barcinonensis* y un *Escurialensis*. El primero (actualmente, ms. *Barcelona, Bibl. de Catalunya* 626)[44] perteneció a la biblioteca de la casa de Dalmases, que se deshizo a partir de 1738, y entró en la biblioteca de Cataluña en 1916. El segundo, con signatura R.1.7[45], fue propiedad del historiador Jerónimo Zurita y terminó en El Escorial después de haber estado en la cartuja zaragozana de Aula Dei y en la biblioteca del Conde-Duque de Olivares.

---

[43] Aparte de estos tres manuscritos, entre los conservados fuera de España se han de citar sobre todo el *Codex Malatestinus* S 24,2, escrito probablemente entre 1446 y 1465, y el *Codex Vindobonenesis* 33 H, que cabe datar en el siglo XIV. Por otra parte, tenemos constancia de que en esta época también se hicieron *excerpta* de la obra que nos ocupa. Es el caso de lo que se recoge de la misma en un florilegio datado en 1329 y conservado en la Biblioteca Capitular de Verona (ms. CLXVIII).

[44] Cfr. Rubio, 1984, pp. 22-23, y García Armendáriz, 1995, pp. 88-91. La parte de Varrón ha sido estudiada por Delgado Mañueco, 1963.

[45] Cfr. Rubio, 1984, pp. 238-239, y García Armendáriz, 1995, pp. 86-87 y 93-96.

8. RELACIÓN DE EDICIONES Y COMENTARIOS DE GRAN IMPORTANCIA[46]

1472 MERULA, G., Venecia, edición príncipe. Basada en el *Laurentianus* 51,1 y el *Laurentianus* 31,10 (o uno muy cercano a él). En el mismo volumen se hallan también Catón, Columela y, de otro editor, Paladio. Se tienen referencias a una edición anterior de 1470, de la que hasta el presente no se ha encontrado ejemplar alguno. Después de la príncipe, solo se imprimen cuatro ediciones incunables y estas siguen el texto de aquella: años 1484, 1494, 1496 y 1499. Hay dos más, pero son dudosas: una de 1488 y otra de 1498.

1541 VETTORI, P., Lyon, edición. El volumen incluye también el tratado de Catón. La edición está basada en el *Laurentianus* 30,10, el *Lat. Class.* d.2 de la Bodleian Library de Oxford (probablemente) y el *Marcianus deperditus*. Antes de la edición de Vettori se hicieron unas 14 y después se reeditó aquella por dos veces. Falta aquí alguna edición, como, p. e., una boloñesa de 1504, al parecer reimpresión de otra de 1494.

1542 VETTORI, P., Lyon, comentario. Referido también a Catón y Columela, es sobre todo textual y se reeditó.

1573 SCALIGER, J. J., París, comentario. Forma parte de un volumen que incluye conjuntamente el tratado agronómico y el gramatical de Varrón acompañados de un importante material filológico (conocido o nuevo) de J. Escalígero, A. Turnèbe, A. Agustín y P. Vettori, todo lo cual se reeditará en 1581, 1585, 1619 y 1623 (en los dos últimos casos, con material de Popma, 1601). El comentario de Escalígero sobre *CC* había sido compuesto, al

[46] Por orden cronológico: se indica año, editor, ciudad de edición y tipo de obra, y se incluye un comentario. A lo que sigue ha de añadirse M. Giusta, 2006, pues supone lo que podría haber sido al menos una interesante edición si no lo hubiese impedido la muerte del autor. Por otra parte, nos permitimos observar que es posible que, cuando se publique nuestro trabajo, ya haya salido a la luz una importante nueva edición latina de *CC*, con la que, evidentemente, no hemos podido contar. Aparecerá, probablemente, en la colección Oxford Classical Texts y su autor es R. H. Rodgers, que ha tenido en cuenta ya el estudio de la tradición textual de la obra que estaba realizando Stephen Oakley. Cfr. Rodgers, 2015, donde se anticipan aspectos de dicha edición.

parecer, entre 1564 y 1565, es de tipo textual, estilístico y ortográfico y tiene en cuenta el *Marcianus deperditus*. El conjunto fue publicado después en varias ocasiones más.

1587 CHACÓN, P. y ORSINI, F., Roma, comentario. El toledano Pedro Chacón, al final de su vida, colaboró con Fulvio Orsini en un comentario de *CC*. Tras la muerte del primero en 1581, el segundo lo prosiguió y lo publicó junto a otro material diverso. No obstante, parece que el comentario propiamente dicho se debe fundamentalmente al español, que lo tuvo que componer entre 1572 y el citado año de su muerte, mientras que Orsini añadió poco y jugó sobre todo el papel de editor. Trata de problemas textuales y cuestiones de estilo y de paralelos; atiende algo a cuestiones legales y geográficas. Se reeditó en 1587.

1601 POPMA, A., Leiden, edición y comentario. Este fue hecho después del catoniano (aparecido en 1590) y, al igual que el de Chacón, se refiere a problemas textuales, a aspectos estilísticos y a citas paralelas de diversos autores, sin dejar de prestar cierta atención a cuestiones geográficas y legales. Hay quien ha acusado a este comentario de tener demasiadas deudas con los de otros autores anteriores. Después se reeditó por dos veces (en 1735 y 1773).

1730 VENTZKY, G., Halle, edición latina con notas en alemán[47].

1735 GESNER, J. M., Leipzig, edición. Conjunto de todos los agrónomos romanos (*Scriptores rei rusticae veteres Latini*). Hace uso (indirecto) de la colación de Poliziano y supone un giro importante. Divide el texto en capítulos. A pie de página recoge las variantes y notas de comentaristas anteriores. El tomo II incluye un amplio léxico agrícola. Se va a reeditar varias veces a lo largo del mismo siglo (por lo que se refiere a Varrón, en 1773 y 1784). En 1781 (Mannheim, Societas Literata) se reeditó también, pero incluyendo solo a Catón y Varrón y sin referencias críticas y sin notas; en 1783-1784 (Varrón está en el tomo del último año) se reeditó en Venecia con reduc-

[47] Dejada aparte esta interesante publicación, entre el segundo cuarto del siglo XVII y el segundo cuarto del XVIII hay un largo periodo sin ediciones de *CC*.

ción de las notas; en fin, en 1787 aparece la versión bipontina, que se completa al año siguiente (Zweibrüken, Societas Bipontina).

1794-1797 SCHNEIDER, J. G., Leipzig, edición. Otro conjunto de todos los *Scriptores rei rusticae veteres Latini*. En seis volúmenes, significa un considerable avance crítico. Vuelve a salir a la luz en el siglo siguiente (Augsburgo, 1829-1830).

1884 KEIL, H., Leipzig, edición.

1891 KEIL, H., Leipzig, comentario. Tras unas *Observationes criticae* (1849, reed. 1899), un estudio de la tradición manuscrita de Catón y Varrón, el autor aborda la edición y comentario de ambos. En 1902 aparecen unos índices hechos por R. Krumbiegel y en 1889 una edición *minor* (con nuevas lecciones) del mismo Keil. El texto está contemplado con criterios paleográficos y ha estado vigente durante casi un siglo. El comentario se refiere a problemas textuales y a cuestiones estilísticas y contiene muchas referencias a editores humanistas.

1912 GOETZ, G., Leipzig, edición. Tras unas *Observationes criticae* (1849, reed. 1899), un estudio de la tradición manuscrita de Catón y Varrón, el autor aborda la edición y comentario de ambos. En 1902 aparecen unos índices hechos por R. Krumbiegel y en 1889 una edición *minor* (con nuevas lecciones) del mismo Keil. El texto está contemplado con criterios paleográficos y ha estado vigente durante casi un siglo. El comentario se refiere a problemas textuales y a cuestiones estilísticas y contiene muchas referencias a editores humanistas[48].

[48] De fines de los años cuarenta a fines de los sesenta del siglo XX (con el declive supuesto por la Segunda Guerra Mundial) se contempla un cierto interés por *CC*, pero va a ser sobre todo desde esta última fecha hasta el presente cuando, a nuestro modo de ver, se pueda hablar de un auténtico nuevo renacimiento del tratado agronómico varroniano, con la aparición de estudios importantes y de grandes ediciones bilingües del mismo. En 1962, la Fundación Hard dedicó uno de sus programas a Varrón, pero los participantes excluyeron *CC* de sus miras. Sin duda es Skydsgaard, 1968, quien, con su seria aproximación al libro I, puede considerarse el inicio de un nuevo periodo. A él le seguirán inmediatamente las importantes aportaciones de Martin, 1971, White, 1973, y Tilly, 1973. Por otra parte, hay que apuntar que, si bien valiéndose de ediciones ya existentes, en esta época se publican por primera vez

1978 HEURGON, J., París, edición, trad. francesa y comentario del libro I. El trabajo, que supuso una nueva lectura de los manuscritos, ofrece, además del texto latín-francés, una buena introducción y excelentes notas, y fue recibido con el prácticamente total beneplácito de las numerosas reseñas escritas en aquel momento.

1985 GUIRAUD, Ch., París, edición, trad. francesa y comentario del libro II.

1996 FLACH, D., Darmstadt, edición, trad. alemana y comentario del libro I.

1997 GUIRAUD, Ch., París, edición, trad. francesa y comentario del libro III. Según dijo entonces de una u otra manera la crítica, la labor de Guiraud, en los diversos aspectos de los libros II y III, no quedó por detrás de la de Heurgon en el I.

1997 FLACH, D., Darmstadt, edición, trad. alemana y comentario del libro II.

2002 FLACH, D., Darmstadt, edición, trad. alemana y comentario del libro III. Las reseñas a la importante labor de Flach en los tres libros de *CC* también fueron favorables casi por unanimidad. Ofrece asimismo buena introducción y abundantes notas, y es especialmente apreciable su aparato crítico.

9. RELACIÓN DE LAS PRINCIPALES TRADUCCIONES[49]

1) Al francés:

1771 SABOUREUX DE LA BONNETERIE, Ch.-F., *L'Économie rurale,* París. Se halla en t. II de la *Traduction d'anciens ouvrages latins relatifs à l'Agriculture et la Médicine*

---

unos auténticos *opera omnia* de Varrón. Están al cuidado de F. Semi y se hallan en la colección italiana *Sciptorum Romanorum quae extant omnia*: *CC* aparecen en Venecia, 1965, y siguen a Goetz, 1929.

[49] Por orden cronológico dentro de la lengua a la que se traduce: se indica año, traductor, título de la obra, ciudad de aparición y, si es el caso, edición latina utilizada, a todo lo cual se añade a veces comentario.

vétérinaire. Según ed. de Gesner. Primera traducción de *CC* a una lengua moderna. Hay reimpresiones recientes de 2011, 2012, 2014 y 2019.

1843 X. ROUSSELOT, *L'Économie rurale*, París, 1843 (según ed. de Gesner).

1844 WOLF, W., *L'Agriculture,* París. Dentro del tomo dedicado a *Les Agronomes latins* en la «Collection des auteurs latins» dirigida por Nisard, según ed. de Schneider.

1978, 1985 y 1997 HEURGON, J. y GUIRAUD, Ch., *L'Économie rurale,* París[50].

2) Al alemán:

1774 MAYER, J. F., *Von der Landwirthshaft*, Nürnberg, según ed. de Gesner.

1978 GROSSE, G., *Von der Landwirthshaft*, Halle.

1996, 1997 y 2002 FLACH, D., *Gespräche über die Landwirtschaft,* Darmstadt[51].

3) Al inglés:

1800 OWEN, T., (*The three books of M. Terentius Varro*) *concerning Agriculture*, Oxford, no sigue una ed. latina concreta.

1912 STORR-BEST, Ll, *On Farming*, Londres, según ed. menor de Keil.

1913 *A Virginia Farmer* (=FAIRFAX HARRISON), Nueva York, 1913. Bajo el título *Roman farm Management* incluye los tratados de Catón y Varrón. No se traduce el título de este último, que se indica como *Rerum rusticarum* (*libri tres*). Sigue ed. de Schneider y de Keil.

[50] Véase lo dicho a propósito de la edición.
[51] Véase lo dicho a propósito de la edición.

1934 HOOPER, W. D. y ASH, H. B., *On Agriculture*, Londres-Cambridge, Mass. Con varias revisiones y reimpresiones, según ed. de Goetz 1929, cuyo texto se incluye en el volumen.

4) Al italiano:

1795-1797 PAGANI, G., *Dell'Agricultura*, Venecia.

1884 VAN AXEL CASTELLI, G. A., *L'economia rurale*, Venecia.

1930 BARTOLI, A., *La vita dei campi*, Milán.

1974 TRAGLIA, A., *Il fundo rustico*, Turín, dentro de la traducción de todo Varrón.

5) Al español:

1931 ALEMANY SELFA, B., *Los tres libros de Agricultura*, Madrid. Solo versión española. Sigue la edición latina de Keil, considerando también las de Popma y Gesner. Dentro de la *Biblioteca Clásica,* fundada por el editor Luis Navarro. Es, al parecer, la primera traducción al español de *CC*, pues nada sabemos de si, en un grado u otro, se llegó a materializar la versión del tratado agrícola de Varrón que, ya a comienzos del siglo XIX, tenía intención de emprender quien hizo la primera castellana completa y publicada de Columela, Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio.

1945 TIRADO BENEDÍ, D., *De las cosas del campo,* México, D. F. Dentro de la *Bibliotheca Scriptorum Graecorum y Romanorum Mexicana*. Se reeditó en 1980 y 1992. Texto latino y trad. española, que calca demasiadas veces la francesa de M. Wolf y que no merece haber sido mucho más difundida que la de Alemany, a la que, de entrada, hace buena.

2010 CUBERO SALMERÓN, J. I., *Rerum Rusticarum libri III,* Sevilla. Solo versión española, basada sobre todo en la ed. de Goetz, pero teniendo en cuenta también las de Hooper y Ash, la de Heurgon y la de Guiraud. Renuncia a traducir el título latino de la obra, el cual no siempre

cita correctamente. Destaca por reflejar (sobre todo en las notas) la formación del autor como ingeniero agrónomo y biólogo.

6) A otras lenguas:

1928 GALMÉS, S., *Del camp*, Barcelona. Publicada por la Fundaciò Bernat Metge. Texto latino, que tiene en cuenta las ediciones críticas del momento, y versión catalana, que es la primera trad. de *CC* a una lengua de la península Ibérica.

1953 BENSABAT AMZALAK, M., Lisboa. Solo versión portuguesa, basada sobre todo en la francesa de M. Wolf.

2012 TREVIZAM, M., *Das coisas do campo*, Campinas (Brasil). Texto latino según ed. de Hooper y Ash, y versión portuguesa, que es, por ahora, la última traducción publicada de *CC* a una lengua moderna.

10. NUESTRA TRADUCCIÓN

El texto seguido por nosotros ha sido fundamentalmente el de Heurgon, 1978, y el de Guiraud, 1985 y 1997, pero sin perder de vista en ningún momento otras ediciones importantes, sobre todo la de Flach, 1996, 1997 y 2002. De aquí que sea necesario observar que nos hemos alejado de las primeras en los casos relacionados a continuación.

		HEURGON y GUIRAUD	LECTURA ADOPTADA[52]
I	2, 2	*inquit Agrius*	*inquit Agrasius* (Wifstrand Schiebe)
	2, 26	*ualetudinem* [*et*]	*ualetudinem et*
	2, 27	*sui meminisset*	«*tui meminisset*»
	9, 3	*cretosa* <…> *sic*	*cretosa, sic*
	9, 6	*quod propius*	*quo propius* (Ursinus, Keil)

[52] Salvo que se diga algo en contra, se trata de la lectura adoptada o propuesta (debido a una u otra razón) por Flach, 1996, 1997 y 2002.

	13, 1	*item* [*ut*] *uasa*	*item ut uasa*
	15	*sustinet saepe*	*sustinet uitem*
	20, 3	*celeberrima*	*celeberrime*
	21	*faciendum <…> si*	*faciendum. Si*
	26	*patiuntur*	*patiantur*
	26	*propter eos*	*propter olus*
	26	†*uites*†	*uites*
	37, 3	*oporteret* [*et*]	*oporteret et*
	40, 1	†*proptерea*†*usque*	*prona usque* ([2]Keil)
	40, 4	*in quibusdam tamen est*	*in quibusdam est* (Keil)
	43	*inserendo*	*in serendo*
	49, 2	*consectanda*	*consecanda*
	52, 2	*perticis quorum*	*perticis quod*
	59, 3	*sorba quidam*	*sorba quaedam*
II	1, 6	*oues* [*quas*]	*oues quas*
	1, 7	*me sed be*	*mae sed bae*
	1, 10	<*Asinius*; *et idem*>	<*Asinius -et quod*>
	1, 10	*adsignificare* [*quod*]	*adsignificare quod*
	3, 6	*stabulatur pecus*	*stubulatur caprile pecus*
	3, 6	*oportet caprile quo minus*	*oportet quo minus*
	4, 22	*greges* [*maiorum*]	*greges maiorum*
	7, 6	*equi*, *a terra <Apulia> Apuli*	*equi a Thesalia*, *in Italia ab Apulia* ([2]Keil, Goetz)
	7, 10	*inplere*	*inpleri*
	7, 14	*quarto die*	*quarto <decimo>die* (Giusta)
	9, 2	*uenaticum et*	*uenaticum* [*et*] <*quod*>
	9, 4	<*facilius agnoscuntur*> *specie*	*specie*
	9, 8	*edulis et*	*carne et*
	10, 1	*utrosque horum*	*utroque horum*
	10, 6	*repentinis*	*repentinos*
	10, 8	*matres* [*semel*]	*matres <esse> semel*
III	1, 4	*ab his tuebantur*	*ab iis allevabantur*
	1, 6	*appellatur*	*appelletur*

1, 10	*fructu* [*quod factu*]	*fructu quo facto*
2, 18	*inquit* [*id est cenam*]	*inquit <id est cenam>*
2, 18	*uel hodie <uel> ex ista*	*uel hodie ex ista*
2, 18	*pastione crebro*	*pastione credo*
4, 1	*Fircellina*	*Fircelliana*
5, 11	*introitus* [*itur*]	*introitus ituro*
6, 3	*incipiant. <In> has*	*incipiant has*
6, 4	*ex quibus* [*ex iis*]	*ex quibus ex iis*
7, 7	*quod* [*item*] *petere*	*quod item petere*
9, 5	*qui animaduertunt*	*qui animaduertuntur*
9, 18	*in triclinium cenantium*	*in triclinium ganeonum*
10, 3	*quam ter*	*quater*
12, 2	*centies MMMM*	*circiter MMMM*
16, 9	*habent*	*habeant*
16, 11	*cum dicerent uelle*	*cum eis esset propositum uelle*
16, 17	*ad extremam*	*ad extrema*
16, 34	*sin aluus*	*siue aluus*
17, 4	*ad tibicinem* [*graecum*]	*ad tibicinem Graecum*

11. BIBLIOGRAFÍA Y LISTA DE REFERENCIAS[53]

ACKERMAN, J. S. (1997), *La villa. Forma e ideología de las casas de campo*, trad. esp., Madrid, Akal.

AGACHE, S. (1987), «L'actualité de la Villa Publica en 55-54 a.C.», en *Urbs: espace urbain et histoire (1^er^ siècle av. J.-C.-IIIe siècle ap. J.-C)*, Roma, pp. 211-234.

— (1998), «Construction dramatique et humour dans le "Traité d'Agriculture" de Varron», en C. Auvray-M. Trédé-Ph. Hoffmann (eds.), *Le rire des anciens*, París, École normale supérieur, pp. 201-230.

AGUILAR GARCÍA, M.ª L. (2015), *Studia Varroniana: De titulis Varronis eorumque origine atque rationibus*, Valencia, Universidad (tesis doctoral, disponible en repositorio http://roderic.uv.es/tesis.html).

[53] Para la presente introducción y para el resto de la obra.

AMBRASOLI, M. (1997), *The wild and the sown. Botany and agriculture in Western Europe 1350-1850*, trad. ingl., Cambridge, Cambridge University Press.
ANDRÉ, J. (1949), *Étude sur les termes de couleur dans la langue latine*, París, Klincksieck.
— (1956), *Lexique des termes de botanique en latin*, París, Klincksieck.
— (1981), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, París, Les Belles Lettres.
— (1985), *Les noms de plantes dans la antique Rome*, París, Les Belles Lettres.
ANDREI, S. (1981), *Aspects du vocabulaire agricole latin*, Roma, L'Erma di Bretschneider.
ARENA, V. y MAC GÓRÁIN, F. (eds.) (2017), *Varronian Moments*, *BICS* 60, 2
AX, W. (2000), «Dikaiarch *Bios Hellados* und Varros *De vita populi Romani*», *RhM* 143, pp. 337-369.
BAIER, T. (1997), *Werk und Wirkung Varros im Spiegel seiner Zeitgenossen*. *Von Cicero bis Ovid,* Stuttgart, Franz Steiner.
BAKHOUCHE, B. (1995), «Les saisons chez Varron *Res Rusticae* 1, 27-28», *Vita Latina* 138, pp. 15-24.
BANNON, C. (2014), «C. Sergius Orata and the Rhetoric of fishponds», *CQ* 64, 1, pp. 166-182.
BARANDA, C. (1989), «Ciencia y Humanismo: la *Obra de Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera (1513)», *Criticón* 46, pp. 95-108.
BAYET, J. (1930), «Les premières "Georgiques" de Virgile», *RPh*, pp. 128-150 y 227-247 (= [1967], *Mélanges de Littérature latine*, Roma, pp. 197-242).
BENSABAT AMZALAK, M. (1953), *Varrão e o livro* «*Rerum rusticarum*», Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa.
BIANCO, G. (1976), «Riflessi della crisi agricola italica nel *de re rustica* di Varrone», en *Atti del Congresso Internazionale di Studi Varroniani*, II, Rieti, pp. 299-316.
BILLIARD, R. (1913), *La vigne dans l'Antiquité*, Lyon, H. Lardanchet (reimp., Marsella, Laffitte, 1997).
BOURDE, A. J. (1967), *Agronomie et agronomes en France au XVIII^e siècle*, París, S.E.V.P.E.N.
BRACONI, P. (2012), «*In vineis arbustisque*. Il concetto di vigneto in età romana», en A. Ciacci, P. Rendini y A. Zifferero (eds.), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio:*

dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare, Florencia, All'Insegna del Giglio, pp. 291-306.

BROWN, N. G. (2019), «A *Res Rustica* for All the People? Varro, *Villatica Pastio*, and theVilla Publica», *TAPA* 149, 2, pp. 317-351.

BROWN, V. (1980), «Varro, Marcus Terentius», en E. Cranz y P. O. Kristeller (eds.), *Catalogus translationum et commentariorum: Mediaeval and Renaissance Latin Translations and Commentaries; annoted list and guides*, IV, Washington D.C., The Catholic University of America Press, pp. 451-500.

BRUN, J.-P. (2004), *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, París, Errance.

BRUNO, M. G. ([2]1969), *Il lessico agricolo latino*, Amsterdam, A. M. Hakkert.

BRUNT, P. A. (1972), «Cn. Tremelius Scrofa the Agronomist», *Classical Review* 86, pp. 304-308.

BUTTERFIELD, D. (ed.) (2015), *Varro varius. The Polymath of Roman World*, Cambridge, Cambridge Clasical Journal: Proceedings of the Cambridge Philological Society, supl. vol. 39.

CAPPONI, F. (1979), *Ornithologia latina*, Génova, Universidad.

— (1994), *Entomologia Pliniana*, Génova, Universidad.

CARDAUNS, B. (2001), *Marcus Terentius Varro. Einführung in sein Werk*, Heidelberg, Winter.

CARRETTA, M. (2020), *Note critiche a Marco Terenzio Varrone. Rerum rusticarum I*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.

CASTRESANA, R. (1957), «Algunas observaciones sintácticas sobre el tratado "De re rustica" de Varrón», *Helmantica* 8, pp. 107-140.

CODOÑER, C. (1996), «El diálogo», en D. Estefanía y A. Pociña (eds.), *Géneros literarios romanos. Aproximación a su estudio*, Madrid, Ediciones Clásicas, pp. 70-89.

CORAZZI, G. (2010), «Alcune osservazioni sulla data "drammatica" del libro III del *De re rustica* de Varron», *Latomus* 69, pp. 664-684.

COSSARINI, A. (1976-1977), «Unità e coerenza del "De re rustica" di Varrone», *RAIB* 65, pp. 177-197.

CUARTERO, M.ª P. (1993), «Los autores grecolatinos de literatura científica, modelos literarios de la literatura científica en castellano del Siglo de Oro», *Criticón* 58, pp. 85-93.

ČUPR, K. (1969), «Onomastický pohled na Varronův pis Res rusticae [Una mirada onomástica a la obra *Res rusticae* de Varrón]», *Listy Filologicke* 92, pp. 229-235.

DE ANGELIS, A. (2007), «Tra Varrone, *De re rustica* 3. 16. 4 ed Archelao di Chersoneso, fr. 2 *FGE* Page», *Seminari Romani di Cultura Greca* 10, 2, pp. 311-317.

DELGADO MAÑUECO, M. E. (1963), *El ms. 626 (E) de la Biblioteca Central de Barcelona*, tesis inédita leída en la Universidad de Barcelona.

DELLA CORTE, F. ([2]1970), *Varrone, il terzo gran lume romano*, Florencia.

— (1978), «Il debito di Plinio verso Varrone», en J. Collart *et al.*, *Varron. Grammaire antique et stylistique latine*, París, Société d'Édition "Les Belles Lettres", pp. 149-158.

DESCHAMPS, L. (2002), «Le titre donné par Varron à son "Économie rurale"», *REA* 104 (3-4), pp. 507-511.

DIEDERICH, S. (2007), *Römische Agrarhandbücher zwischen Fachwissenschaft, Literatrur und Ideologie,* Berlín-Nueva York.

— (2013), «Humor, Witz und Ironie in Varros Dialog *De re rustica*», en S. Föllinger y G. M. Müller (eds.), *Der Dialog in der Antike*, Berlín-Boston, De Gruyter, pp. 275-294.

DOMÍNGUEZ PETIT, R. (2004), «Fuentes literarias para la agricultura cartaginesa. El tratado de Magón», *Habis* 35, pp. 179-192.

DOODY, A. (2017), «The authority of writing in Varro's "De re rustica"», en J. König y G. Wolf (eds.), *Authority and Expertise in Ancient Scientific Culture,* Cambridge-Nueva York, Cambridge University Press, pp. 182-202.

ÉTIENNE, R. (2006), «La volière cosmique de Varron à Casinum», *Revue des Études Anciennes* 108, 1, pp. 299-312.

FLACH, D. (1996), (1997) y (2002), introducciones a tomos I, II y III, respectivamente, de M. T. Varro, *Gespräche über die Landwirtschaft* (véase ediciones).

— (2004), «Varros Vogelhaus», *Gymnasium* 111, pp. 137-168.

FRAZER, A. (ed.) (1998), *The roman Villa: Villa urbana*, Philadelphia, University of Pennsylvania Museum.

FUCHS, G. (1962), «Varros Vogelhaus bei Casinum», *MDAI* (*R*) 69, pp. 96-105.

FUSSEL, G. E. (1972), *The Classical Tradition in West European Farming*, Cranbury, New Jersey, Associated University Presses (AUP).

GALIMBERTI, G. (1981), *Rassegna di Studi Varroniani dal 1974 al 1980*, Rieti.
GARCÍA ARMENDÁRIZ, J. I. (1995), *Agronomía y Tradición Clásica. Columela en España*, Sevilla, Universidad de Cádiz y Universidad de Sevilla.
GIL FERNÁNDEZ, L. (1959), *Nombre de insectos en griego antiguo*, Madrid, CSIC.
GIUSTA, M. (2006), *Per il testo delle* Res rusticae *di Varrone. Libri I-II*, ed. de G. Magnaldi, Alessandria, Edizioni dell'Orso.
GREEN, C. M. C. (1997), «Free as a Bird: Varro *De Re Rustica* 3», *AJPh* 118, pp. 427-448.
GRIMAL. P. ([3]1984), *Les jardins romains*, París, Fayard.
GUIGNARD, Ch. (2009), «Sources et constitution des *Géoponiques* à la lumière des versions orientales d'Anatolius de Béryte et de Cassianus Bassus», en M. Wallraff y L. Mecella (eds.), *Die Kestoi des Julius Africanus und ihre Überlieferung*, Berlín, W. de Gruyter, pp. 243-344.
GUIRAUD, Ch. (1985a), «Varron, *Res Rusticae*, 2, 4 et la civilisation indo-européenne», *Études Indo-européennes* 14, pp. 1-23.
— (1985b) y (1997), introducciones a tomos II y III, respectivamente, de Varron, *Economie rurale* (véase ediciones).
HEISTERHAGEN, R. (1952), *Die literarische Form der* «*Rerum rusticarum libri*» *Varros*, Diss., Marburg.
HERNÁNDEZ MIGUEL, L. A. (1996), «Once años de bibliografía varroniana (1981 -1992)», *Tempus* 15, pp. 5-56.
— (1998), Introducción a *Varrón. La lengua latina,* Madrid, Gredos, I, pp. 7-125.
HEURGON, J. (1950), «L'effort de style de Varron dans les "Res rusticae"», *RPh* 76, pp. 57-71.
— (1976), «L'agronome carthaginoise Magon et ses traducteurs en latin et en grec», *Comptes-rendues des Séances de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres* 120, pp. 441-456 (= [1986], *Scripta varia*, Latomus, Bruselas, pp.139-155).
— (1978), introducción al tomo I de Varron, *Economie rurale* (véase ediciones).
HIGGINBOTHAM, J. (1997), *Piscinae. Artificial Fishponds in Roman Italy*, University of North Carolina Press.
HIRZEL, R. (1963), *Der Dialog, Ein literarhistorischer Versuch*, Hildesheim, G. Olms (reimp. de Leipzig, 1895).

HÜBNER, W. (1984), *Varros* instrumentum vocale *im Kontext der antiken Fachwissenschaften und der Literatur*, Mainz, Abhandlungen der geisites- und sozialwissenschaftlichen Klasse, Nr. 8.
— (1990), «Platons Seelengespann und Varros akustische Dreiteilung», *Rheinisches Museum* 133, pp. 412-413.
JACKSON, G. (1988), «Il *de re r.* di Varrone: fonti, *Economico* di Teofrasto e storia degli studi dal quattrocento», *Vichiana* XVII, pp. 33-80.
JONES, H. J. (1935), «The Dramatic Date of Varro *Res rusticate*, book II», *CR* 49, pp. 214-215.
KAPTEYN, J. (2015), *All Italy an Orchard*: *Landscape and the State in Varro's* de Re Rustica, tesis, Seattle (Wash.), University of Washington.
KOLENDO, J. (1973), *Le traité d'agronomie des Saserna*, Varsovia.
KRON, G. (2000), «Roman ley-farming», *Journal of Roman Archaeology* 13, pp. 277-287.
KRONENBERG, L. (2009), *Allegories of Farming from Greece and Rome. Philosophical Satire in Xenophon, Varro, and Virgil,* Cambridge, Cambridge University Press.
KRUMBIEGEL, R. (1892), *De Varroniano scribendi genere quaestiones*, Leipzig.
KUZISCIN, V. I. (1984), *La grande proprietà agraria nell'Italia (II sec. a.C.-I sec. d.C.),* Roma.
LAUGHTON, E. (1960), «Observations on the style of Varro», *CQ* X, pp. 1-28.
— (1978), «Humour in Varro», en *Varron. Grammaire antique et stylistique latine*, París, Société d'Édition «Les Belles Lettres», pp. 105-111.
LE BOEUFFLE, A. (1973), *Le vocabulaire latin de l'astronomie*, Lille.
LE BONNIEC, H. (1972), introducción a *Pline l'Ancien, Histoire naturelle, livre XVIII*, París, Société d'Édition «Les Belles Lettres», pp. 7-46.
LE BRIS, A. (2007), «Encore sur l' "Italia picta" du temple de Tellus (Varron, RR I, 2, 1)», *MEFRA* 119, 1, pp. 75-83.
LEWIS, J. P. (2013), «Did Varro think that Slaves were talking Tools ?», *Mnemosyne* 66, pp. 634-648.
LINDERSKI, J. (1985), «The dramatic date of Varro, *De re rustica*, book III and the elections in 54», *Historia* 34, pp. 248-254.
— (1989), «Garden Parlors: Nobles and Birds», en R. I. Curtis

(ed.), *Studia Pompeiana and Classica in Honor of Wilhelmina F. Jashemski*, II, New Rochelle, pp. 105-127 (=LINDERSKI, J. [1995], *Roman Questions. Selected Papers*, Stuttgart, pp. 44-66).

MAGNALDI, G. (2008), «Antichi *marginalia* nelle *Res rusticae* di Varrone», *Segno e Testo* 6, pp. 35-72.

MARCATTILI, F. (2019), «Cicerone *aeditumus* del tempio di *Tellus:* per una cronologia del *De re rustica* di Varrone (libro I)», *Quaderni di storia* 90, pp. 119-143.

MARTIN, R. (1971), *Recherches sur les agronomes latins et leurs conceptions économiques et sociales*, Coll. d'études anciennes, París.

— (1978), «La vie sexuelle des esclaves d'après les "Dialogues rustiques" de Varron», en J. Collart *et al.*, *Varron, grammaire antique et stylistique latine*, París, pp. 113-126.

— (1995), «*Ars an quid aliud*? La conception varronien de l'agriculture», *REL* 73, pp. 80-91.

MARTÍNEZ GÁZQUEZ, J. (1980), «Fuentes clásicas del mito de la Bugonia», *Faventia* 2, pp. 35-52.

MCALHANY, J. (2006), «Two notes on Varro's *De re rustica*», *Exemplaria Classica* 10, pp. 53-61.

MEULDER, M. (2016), «Qui sont les *rotae* dans les *Res Rusticae* (II, 1, 5) de Varron?», *Euprhosyne* XLIV, pp. 31-63.

MOURE CASAS, A. M.ª (1990), introducción a la traducción de *Paladio, Tratado de Agricultura, Medicina veterinaria, Poema de los injertos*, Madrid, Gredos, pp. 7-79.

NELSESTUEN, G. A. (2011), «Polishing Scrofa's agronomincal *eloquentia*: Representation and Revision in Varro's *De re rustica*», *Phoenix* 65, 3-4, pp. 315-351.

— (2015), *Varro the Agronomist. Political Philosophy, Satire and Agriculture in the Late Republic*, Ohio, State University Press.

— (2016), «Storing Produce and Staging Dinner Parties: Fruit-Galleries and Genre in Varro's *De re rustica* 1», *Illinois Classical Studies* 41,1, pp. 21-40.

— (2017), «Varro, Dicaearchus, and the history of Roman *res rusticae*», en V. Arena y F. Mac Góráin (eds.), *Varronian Moments*, *BICS*, 60, 2, pp. 21-33.

NIEMI, J. (2020), Ventrem quoque ut habeat pilosum: *Havaintoja Varron* Res Rusticae *–teoksen henkilöiden kielestä* (=Ventrem…: *Observaciones sobre el lenguaje de los personajes en*

las Res Rusticae *de Varrón*), Universidad de Helsinki (tesis, disponible en Niemi_Janne_tutkielma_2020.pdf).
Noè, E. (1977), «L'agronomo Cneo Tremellio Scrofa», *Numismatica e antichità classiche* 6, pp. 119-133.
Padilla Peralta, Dan-El (2017), «Italy at knife-point: reading Varro *De re rustica* 1.69.2-3», *Classical Philology* 112, 4, pp. 482-486.
Paniagua Aguilar, D. (2006), *El panorama literario técnico-científico en Roma (siglos I-II d.C.).* «*Et docere et delectare*», Salamanca, Universidad.
Pascual-Barea, J. (2016), «*Asinus* y *asellus*: los dos tipos de asno en latín clásico», *Pallas* 101, pp. 279-291.
Peña Cervantes, Y. (2010), *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*, Tarragona, Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
Perl, G. (1977), «Zu Varros *instrumentum vocale*», *Klio* 59, pp. 423-429.
Pinna, F. (2000-2004), «Il lessico agricolo di Catone», *Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia* (Studi Classici, Università di Perugia) 20, pp. 103-159.
Piras, G. (2017), «*Dicam dumtaxat quod est historicon*: Varro and/on the past», en V. Arena y F. Mac Góráin (eds.), *Varronian Moments, BICS* 60, 2, pp. 8-20.
Richardson, J. S. (1983), «The triumph of Metellus Scipio and the dramatic date of Varro, *RR* 3», *Classical Quarterly* 33, pp. 456-463.
Rickman, G. (1971), *Roman granaries and store buildings*, Cambridge.
Rinkewitz, W. (1984), *Pastio villatica. Untersuchungen zur intensiven Hoftierhaltung in der römischen Landwirtschaft*, Francfort/Main, P. Lang.
Riposanti, B. y Marastoni, A. (1974), *Bibliografia Varroniana*, Milán, Celuc.
Rodgers, R. H. (1978), «Varro and Vergil in the "Geoponica"», *Greek, Roman and Byzantine Studies* 19, pp. 277-285.
— (2015), «A new text of *De re rustica*», en D. J. Butterfield (ed.), *Varro varius. The Polymath of the Roman Worl*, The Cambridge Philological Society, pp. 161-182.
Rodríguez López, R. (2008), *El huerto en la Roma antigua: su poblemática urbanística y agraria*, s. l.
Rösch-Binde, Ch. (1998), *Vom "δεινὸς ἀνήρ" zum "diligentissimus investigator antiquitatis". Zur komplexen Beziehung*

zwischen M. Tullius Cicero und M. Terentius Varro, Múnich, Herbert Utz Verlag Wissenschaft.

ROTH, R. (2007), «Varro's *picta Italia* (*RR* I.ii.1) and the odology of Roman Italy», *Hermes* 135, 3, pp. 286-300.

ROTH, U. (2005), «No more slave-gangs: Varro, *De re rustica* 1.2.20-1», *CQ* 55, pp. 310-315.

RUBIO, L. (1984), *Catálogo de los manuscritos clásicos latinos existentes en España*, Madrid, Universidad Complutense.

SÁEZ FERNÁNDEZ, P. (2003), «Sobre la utilización del alpechín (*amurca*) en la Antigüedad», *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía*, Córdoba, CajaSur, pp. 459-471.

SAINT-DENIS, E. de (1947), «Syntaxe du latin parlé dans les *Res rusticate* de Varron», *Revue de Philologie* 73, pp. 141-162.

SALIDO DOMÍNGUEZ, J. (2015), «Los graneros sobreelevados rurales en la Hispania romana: materiales y técnicas constructivas», *Arqueología de la Arquitectura*, 12: e027. doi: http://dx.doi.org/10.3989/arq.arqt.2015.008.

SALVATORE, A. (1990), «Il *De re rustica* y le Georgiche», en *Enciclopedia Virgiliana*, V*, Roma, Ist. della Enciclopedia Italiana, 1990, *s.v.* «Varrone», pp. 445-447.

SIMONOVIĆ, Z. (2016), «Varro Texts from agriculture in Bizantine Encyclopedias Geoponika», *Teme* 40, pp. 1421-1440.

SKYDSGAARD, J. E. (1968), *Varro the Scholar. Studies in the first Book of Varro's De re rustica*, Analecta Roman Intituti Danici, Supplementum IV, Copenhague.

SPERANZA, F. (1974), *Scriptorum Romanorum de re rustica reliquiae*, Mesina.

TATUM, W. J. (1992), «The Poverty of the Claudii Pulchri: Varro, *De re rustica* 3.16.1-2», *CQ* 42, pp. 190-200.

TILLY, B. (1973), *Varro The Farmer. A Selection from the Res Rusticae*, Cambridge, University Tutorial Press Ltd.

TRAGLIA, A. (1993), «Varrone prosatore», en B. Amata (ed.), *Cultura e lingue Classiche III: 3.º Convegno di aggiornamento e di didattica,* Roma, L'Erma di Bretschneider, pp. 693-885.

TREVIZAM, M. (2006), *Linguagem e Interpretação na Literatura Agraria Latina*, UNICAM, tesis doctoral (disponible en la biblioteca digital).

— (2010a), «O *De re rustica* II de Varrão reatino e a comédia greco-romana: analogias», *Caligrama,* Belo Horizonte, 15, 1, pp. 229-251.

— (2010b), «Prazeres da "literatura latina de instrução"», *Phaos* 10, pp.103-138.

— (2011), «A atenção de Varrão às palavras no livro III do *De re rustica*», *Humanitas* 63, pp. 355-371.
— (2012), «Distintos tratamentos lexicais e textuais dos plantéis pelo Virgílio de *Geórgicas* II e por Varrão (*De re rustica* II)», *Phaos* 12, pp. 79-99.
UBRIZSY-SAVOIA, A. (2000), «La littérature des pratiques agraires», en T. Klaniczay, E. Kushner y P. Chavy (dirs.), *L'époque de la Renaissance (1400-1600). Tome IV: Crises et essors nouveaux (1560-1610),* Amsterdam-Filadelfia, John Benjamins, pp. 375-386.
VAGENHEIM, G. (2017), «L'alimentation des oiseaux dans la volière de Varron. L'eau dans les cages des portiques (Varr. *Rust.* III 5, 11-12)», *Aevum* 91, 1, pp. 95-104.
— (2020), «Comment nourrissait-on les canards "convives" dans la volière de Varron (3, 5, 16)? *Risus* et *inventio* dans les *Res rusticae*», *RFIC* 148, 2, pp. 390-418.
VAN BUREN, A. W. y KENNEDY, R. M. (1919), «Varro's Aviary at Casinum», *JRS* 9, pp. 59-66.
VIRLOUVET, C. (1996), «Une allusion varronienne aux fraudes des Clodius? À propos des *Res rusticae* III, 5, 18», *MEFRA* 108, pp. 873-891.
VOLK, K. (2020), «Versions of Varro», *The Journal of Roman Studies* 110, pp. 221-232.
WHITE, K. D. (1967), *Agricultural Implements of the Roman World*, Cambridge, U. Press.
— (1970), *Roman Farming*, Londres-Southampton, Thames and Hudson.
— (1973), «Roman Agricultural Writers I : Varro and his Predecessors», *Aufstieg und Niedergang der Römischen Welt*, I, 4, Berlín-Nueva York, pp. 440-497.
— (1975), *Farm Equipment of the Roman World*, Cambridge, U. Press.

Varrón
LAS COSAS DEL CAMPO

Libro I[1]

1. ÍNDICE[2]

Cuáles son los griegos que han escrito de agricultura (1, 8-9)
Qué es lo que se ha de excluir de la agricultura (2, 12-28)
Que la agricultura es un arte (3)
Cuál es el principio y cuál el fin de la agricultura (4, 1-4)

---

[1] Para las notas de esta traducción, hemos tenido en cuenta (si no con exclusividad, sí especialmente) las existentes en los comentarios y versiones actuales más importantes, a saber: Cubero Salmerón, 2010; Flach, 1996, 1997 y 2002; Guiraud, 1985 y 1997; Heurgon, 1978; Hooper y Ash, 1967; Skydsgaard, 1968; Tilly, 1973; Tirado Benedí, 1992, y Traglia, 1974. También se ha prestado particular atención a las obras especializadas que implica el contenido de la obra traducida, sobre todo las siguientes: André, 1956, 1981 y 1985, y White, 1967, 1970 y 1975. Con la presente nota nos sentimos excusados para no citar explícitamente alguna de todas estas obras excepto cuando por una u otra razón especial nos parece oportuno hacerlo. En este último caso, estas, al igual que cualquier otra que figure en la bibliografía general de la introducción, se indicarán solo por el apellido del autor y el año de la publicación (además, concretamente en estas, sin precisar la página por dar por entendido que se trata de un comentario *ad locum* del autor o de una opinión general vertida en el conjunto del trabajo del mismo). De otro lado, por razones de espacio se prescinde generalmente de los *loca similia* y los *testimonia*, que el lector interesado podrá encontrar sobre todo en las ediciones de Flach, 1996, 1997 y 2002, Guiraud, 1985 y 1997, y Heurgon, 1978. En fin, la amplia relación bibliográfica de nuestra introducción nos excusa también, a nuestro juicio, de hacer precisiones en este sentido en las presentes notas.

[2] Hay manuscritos que, al comienzo de este libro I, tienen un índice de las materias del mismo. Salvo en uno de ellos, este índice no ofrece precisión numérica de los capítulos: nosotros, sirviéndonos de lo precisado por Flach, 1996, la incluimos entre paréntesis. Generalmente, se piensa que este índice no es auténticamente de Varrón. McAlhany, 2006, ha hecho una propuesta de enmienda del texto de *CC* que constataría la existencia inicial de un índice para cada uno de los libros de la obra: cfr. *infra*, n. a I 1, 4. En esta línea y para ayudar al lector deformando lo menos posible el texto transmitido, nosotros incluimos un somero índice al principio de los libros II y III.

Cuántas partes tiene la disciplina de la agricultura (5, 1-4)
Qué se ha de tener en cuenta en lo que se refiere al suelo de la finca (6, 1-7, 4)
Qué campo es el mejor, cuál le sigue de cerca y cuál va después de este (7, 5-8, 1)
Las viñas (8)
Las medidas agrarias (10, 1)
El *heredium*, la «centuria» y el «salto»: por qué se denominan con estos términos (10, 2)
La casa de campo (11)
El agua de la casa de campo (11, 2)
Situación y orientación que ha de tener la casa de campo (12, 1-4)
Distribución de las dependencias agrícolas (13, 1-7)
Los cercados que se ponen para proteger la finca (14, 1-4)
La protección de las lindes (15)
Lo que resulta conveniente o inconveniente fuera de la finca (16)
Con qué medios se cultivan los campos (17)
El número de trabajadores del campo. Cuántas jornadas de trabajo son necesarias para cultivar un campo según su extensión (18)
Cuántas yuntas de bueyes son necesarias para cultivar un campo según su extensión (19)
Los bueyes (20)
Los perros (21)
Qué ha de hacerse si en la finca hay prados y no hay ganado (21)
Los útiles mudos (22)
Qué interesa plantar sobre todo y en qué lugar se ha de hacer en cada caso (23)
En qué clase de campo se ha de plantar el olivo (24, 1-2)
En qué campo se ha de plantar la viña (25)
En qué lugar deben clavarse los tutores en la viña (26)
División del año en cuatro y ocho partes, según el curso del Sol, y <qué> debe hacerse en cada una de estas partes en el campo (27)
Cuántos días tiene cada uno de los cuatro periodos en que se divide el año (28)
Qué es preciso que se haga en el primer intervalo, entre el favonio y el equinoccio de primavera (29)

Qué es preciso que se haga en el segundo intervalo, entre el equinoccio de primavera, que es el 25 de marzo, y la salida de las Pléyades, que es el 10 de mayo (30)
Qué es preciso que se haga en el tercer intervalo, entre la salida de las Pléyades, que es el 10 de mayo, y el solsticio de verano, que es el 26 de junio (31)
Las viñas jóvenes (31, 1)
La despampanadura (31, 2)
Qué es el zarcillo de la vid (31, 4)
La siega del forraje (31, 4-5)
El riego (31, 5)
Qué se hace en el cuarto intervalo, entre el solsticio de verano, que va del 26 de junio al 10 de agosto, y la Canícula, que va del 11 de agosto al 27 de septiembre (32)
Las plantas que es preciso sembrar y por qué estas se llaman legumbres (32, 2)
Qué es preciso que se haga en el quinto intervalo, entre la Canícula, que <es> el 11 de agosto, y el equinoccio de otoño, que es el 27 de septiembre (33)
Es preciso sembrar en el sexto intervalo, del equinoccio de otoño al solsticio de invierno. Median 91 días. No es preciso sembrar ni antes del equinoccio ni después del solsticio de invierno. Lo mejor es sembrar las judias a la puesta de las Pléyades, el 8 de noviembre. Es preciso vendimiar entre el equinoccio de otoño, el 27 de septiembre, y la puesta de las Pléyades, el 8 de noviembre. Después, podar las vides y amugronarlas y plantar los árboles frutales, en las zonas frías, en primavera (34)
Qué es preciso que se haga en el séptimo intervalo, entre la puesta de las Pléyades, el 9 de noviembre, y el solsticio de invierno, el 25 de diciembre (35)
Qué es preciso que se haga en el octavo intervalo, entre el solsticio de invierno, el 25 de diciembre, y el favonio, el 9 de febrero (36)
Los días lunares (37, 1-3)
Una segunda división del tiempo que está relacionada con el sol y con la luna y que tiene seis partes (37,4)
El estiércol. En qué lugar se ha de hacer el estercolero. Si en medio de él se clava un madero de roble, no nacen culebras (38)
Que hay cuatro clases de medios de propagación de las plantas, y cuáles deben emplearse según la época y el lugar (39)

Qué clases de medios de propagación hay, y cómo deben emplearse, y en qué épocas y en qué lugar se han de poner (40)
Épocas para insertar las púas y qué debe tenerse en cuenta tras su introducción (41, 1-3)
La alfalfa (42)
La alfalfa arbórea (43)
Cuántos modios de habas, trigo redondillo, cebada y farro se siembran en una yugada (44)
En cuántos días brota de la tierra cada cosa que se planta (45)
Por qué hojas se pueden conocer las estaciones del año (46)
De qué modo se ha de proteger lo plantado (47)
Cuáles son las palabras referidas a la espiga y origen de las mismas (48)
La recolección de los frutos maduros (49, 1)
La siega del heno y la siega de los prados por segunda vez (49, 1-2)
La siega (*messis*) y el origen de esta palabra; por qué la siega ha recibido su denominación y por qué la paja ha recibido la suya (50)
Cómo es preciso que sea la era (51)
Cómo es preciso que se pongan aparte espigas para semilla (52, 1)
Cómo es preciso que se haga la trilla (52)
La caña (53)
Manera de vendimiar (54)
Manera de recolectar la aceituna (55)
Manera de guardar el heno (56)
Manera de guardar el trigo (57)
Manera de guardar las habas y las legumbres (58)
Manera de guardar las uvas (58)
Manera de guardar las frutas (59)[3]
Manera de guardar la aceituna (60)
Manera de guardar el alpechín (61)
Manera de sacar los productos de la tierra para preservarlos (62)
Cómo se ha de sacar el cereal (63)
Manera de preservar y sacar el alpechín (64)
Manera de sacar el vino (65)

[3] En Heurgon, 1978, se omite este epígrafe, al parecer por simple errata. Lo tomamos de Flach, 1996.

Manera de sacar las aceitunas (66)
Manera de sacar las nueces, los dátiles y los higos (67)
Manera de sacar las uvas, las manzanas y las serbas que se cuelgan (68)
Manera de sacar el farro o para la alimentación o para la sementera o para venderlo (69)

2. TEXTO

1 Si tuviera tiempo disponible, Fundania[4], te escribiría con más cuidado lo que voy a exponer ahora como pueda, pensando que hay que apresurarse, porque si, como se dice, el hombre es una burbuja de aire[5], tanto más lo es un anciano. Y es que mis ochenta años me aconsejan que recoja ya mi bagaje[6] antes de dejar la vida. Por tanto, puesto que has comprado una finca[7], y 2
como quieres hacerla productiva cultivándola bien y me ruegas que me cuide de ello, voy a intentarlo; y esto de manera que te pueda aconsejar lo que es preciso hacer no solo en persona, mientras yo esté vivo, sino también después de mi muerte. ¡No 3
voy a permitir que la sibila[8] vaticinara lo que es útil a los hombres no solo mientras vivía, sino también después de haber perecido ella misma, y esto también para hombres incluso totalmente desconocidos para ella (después de tantos años, solemos

[4] El nombre, adecuado por demás (está relacionado con *fundus* «finca»), resulta muy sospechoso de autenticidad. Pudo tratarse de una hija de Gayo Fundanio Galo, uno de los interlocutores del presente libro y, en la vida real, tribuno de la plebe del año 70 a.C. (o del 68). Se ignora si fue la única consorte de Varrón.

[5] Expresión proverbial tanto en griego como en latín. Cfr., p. e., Persio, II 9,10.

[6] *Sarcinas colligere* «recoger el bagaje» es una expresión propia del ejército referida a la recogida de las cosas que lleva cada soldado cuando se levanta el campamento.

[7] Para su posible localización se han tenido en cuenta una inscripción (*CIL* X 7893) encontrada en Tharros, localidad de la costa oeste de Cerdeña, en la que consta el administrador de una tal *Fundania Galla,* y el §16, 2 del presente libro, que hace referencia a un lugar de la citada isla cuyos campos no merece cultivar por estar infectados de bandidos. Para el nombre del lugar, se ha propuesto *Uselis,* ciudad situada precisamente en la costa oeste de Cerdeña, en vez de *Oelies,* cuya forma transmitida es variable y para la que no se ve correspondencia real.

[8] Tenemos noticia de 10 sibilas o adivinas que pronunciaban los oráculos de Apolo. Aquí se trata de la de Cumas, que es conocida por varios nombres (p. e., Amaltea y Demófila).

acudir a sus libros públicamente cuando necesitamos saber lo que hemos de hacer tras algún portento[9]), y me voy a permitir yo no hacer, ni siquiera mientras estoy vivo, lo que es útil a mis
4 allegados! Por ello, te escribiré un manual en tres libros[10], al que puedas acudir si, al cultivar la tierra, a propósito de algún asunto te preguntas cómo es preciso actuar y qué es preciso hacer.

Y, puesto que, según dicen, los dioses ayudan a los que obran[11], lo primero que haré será invocarlos, pero no a las Musas, como Homero y Ennio[12], sino a los 12 Dioses Consentes. Pero, sin embargo, no me refiero a estos de la ciudad cuyas imágenes de oro se yerguen en el Foro, seis varones y otras tantas mujeres[13], sino a aquellos 12 dioses que son guías sobre todo de los
5 agricultores[14]. En primer lugar, a quienes mediante la tierra y el

---

[9] Los Libros Sibilinos, llamados también Fatales, eran de tela y contenían las profecías de las sibilas en hexámentos dactílicos. La leyenda decía que fueron vendidos por la de Cumas al rey Tarquinio (el Prisco o el Soberbio). Cuando la sibila se los ofreció a este, eran nueve, pero la misma quemó dos grupos de tres al negarse Tarquinio al principio a pagar la cifra pedida. El comprador hizo que fuesen custodiados en el templo de Júpiter Capitolino por dos sacerdotes, que fueron aumentando hasta llegar a 15. Se solían consultar en momentos de crisis a instancias del Senado. Ardieron en el 83 a.C. en el incendio del citado templo, pero se recopilaron de nuevo y Augusto los hizo guardar en el templo de Apolo, en el Palatino. Desaparecieron definitivamente en el siglo V cuando Estilicón los hizo quemar.

[10] Esta es la interpretación habitual que hacen los traductores de *tres libros indices*, texto transmitido por la generalidad de los manuscritos. Sin embargo, McAlbany, 2006, mantiene que es una interpretación forzada y propone otro texto, *tres libros <et> indices* «tres libros y sus índices», que constataría que Varrón compuso en realidad un índice para cada uno de los tres libros de su obra.

[11] Proverbio latino (visible ya en los textos griegos), con variantes muy repetidas en la cultura occidental como «la fortuna ayuda a los valientes» (cfr. Terencio, *Form.* 203), «la fortuna ayuda a los audaces» (cfr. Virgilio, *En.* X 234) o, en el refranero español, «al hombre osado, la fortuna le da de la mano».

[12] Conocida es la tradición de invocar al comienzo de un poema épico a una de las Musas o a estas en conjunto. Cfr. Homero, *Od.* I 1, y Ennio, *An.* fr. 1 Segura y fr. 1 Warmington.

[13] Los Dioses Consentes integraban el consejo de divinidades presidido por Júpiter que decidía sobre cuestiones de la máxima importancia: Juno, Vesta, Minerva, Ceres, Diana, Venus, Marte, Mercurio, Júpiter, Neptuno, Vulcano y Apolo. Identificados sin duda con los *dṓdeka theoí* de los griegos, Roma empezó a darles culto en el 217 a.C. A fines de la República, su templo estaba en el llamado *clivus Capitolinus*. Las imágenes de las 12 divinidades, hechas de bronce dorado, se hallaban en nichos de su pórtico. Parece que su origen y su nombre son de influencia etrusca.

[14] Muy probablemente se hace aquí una parodia de las invocaciones a los dioses, y estos otros Dioses Consentes campesinos son una pura invención literaria de Varrón, si bien basada en aspectos reales de la religión agraria romana. La lista, concretada a continuación (§§5 y 6), consta de más diosas que

cielo tienen bajo su control todos los productos agrícolas, a Júpiter y a Telus. De aquí que, ya que se denominan grandes padres, se llame Padre a Júpiter y Madre Tierra a Telus[15]. En segundo lugar, al Sol y a la Luna, cuyas fases se tienen en cuenta cuando se siembra o se cosecha algo[16]. En tercero, a Ceres y a Líber, porque sus frutos[17] son los más necesarios para la subsistencia. Y es que por ellos proporciona comida y bebida una finca. En cuarto lu- 6
gar, a Robigo y a Flora, por quienes, si son propicios, la roya[18] no echa a perder los cereales ni los árboles, y florecen a su tiempo. De aquí que, con carácter oficial, se hayan instituido en honor de Robigo las fiestas Robigales[19] y en honor de Flora los juegos Florales[20]. Asimismo venero a Minerva y a Venus, a la primera de las

---

dioses y recibe modificaciones en Virgilio, *Geórg.* I 5 ss. Además, no se cita ningún dios relacionado propiamente con la ganadería, por lo que hay quienes ven una contradicción entre el que esta invocación se halle a la cabeza de todo el tratado y el que, en el mismo, la agricultura propiamente dicha ocupe un espacio relativamente pequeño, frente a obras como las *Geórgicas* de Virgilio y el tratado de Columela.

[15] El mismo Varrón, en *Leng. lat.* V 65 y 67, identifica a Júpiter con el Cielo y a Juno con la Tierra, que, según el mismo, es también Telus, en principio una primitiva divindad itálica identificada después con la Gea griega. Aquí Júpiter-Cielo y Telus-Tierra son entendidos primero como las divinidades de las que dependen todas las plantas por ser su elemento natural, y, después, como engendradores de vida.

[16] La introducción del culto al Sol y a la Luna como divinidades se atribuía al rey sabino Tito Tacio y sabemos que se les dedicó especialmente el 9 de agosto y el el 31 de marzo, respectivamente.

[17] Los cereales (o, más concretamente, el trigo) y la vid, respectivamente. Ceres, de ser diosa del crecimiento en general, quedó especializada en los cereales. Desde muy temprano, fue influida por la griega Deméter, y el año 496 a.C. se introdujeron en Roma también los ritos que se practicaban en Eleusis dedicados a la última. Líber fue inicialmente una divinidad itálica de la fecundidad, pero su identificación con Dioniso la relacionó con el cultivo de la vid. A Ceres se dedicaron las Ceriales (a partir del 202 a.C., del 12 al 19 de abril) y a Líber, las Liberales (el 17 de marzo).

[18] El término latino empleado, *robigo*, parece designar un hongo parásito de este tipo (*Puccinia graminis* Pers.), sin mayor precisión, por lo que puede ser también, p. e., el tizón e incluso el mildiu de la vid.

[19] En los textos latinos, aparece *Robigus* (m.) y *Robigo* (f.), cosa que ha llevado a pensar que se tratase de dos divinidades. Sus fiestas, celebradas el 25 de abril, eran de fundación muy antigua y en ellas una procesión se dirigía al bosque sagrado de la divinidad (a 5 millas de Roma), donde el flamen de Quirino hacía la plagaria contra la roya.

[20] Dedicados a Flora, una de las divinidades latinas más antiguas, entre cuyas funciones se hallaba la de cuidar de los árboles en su momento de floración. Se celebraban del 28 de abril al 3 de mayo. Se instituyeron en el 238 a.C., pero su celebración anual data del 173 a.C. Tenían un carácter popular y un tanto libertino, y durante ellos había diversos espectáculos en el teatro y en el anfiteatro.

cuales corresponde el cuidado del olivar y a la segunda las huertas[21] (en su honor se instituyeron las Vinales rústicas[22]). Y no con menos razón hago ruegos a Linfa[23] y al Buen Suceso[24], porque sin agua todo producto agrícola resulta raquítico y deplorable, y sin éxito y buen suceso hay decepción, no cultivo.

7 Pues bien, una vez invocados con veneración estos dioses, yo te voy a referir las conversaciones que tuvimos poco ha sobre la agricultura, en las que podrás ver qué es preciso que hagas. Y, para lo que busques y no se halle en ellas, te indicaré de qué escritores puedes sacarlo, tanto griegos como nuestros.

Quienes han escrito en griego acá y allá de una u otra de estas
8 cuestiones son más de 50[25]. Estos son a quienes tú podrás pedir consejo cuando quieras consultar algo: Hierón de Sicilia y Átalo Filométor[26]; de los filósofos, el físico Demócrito, el socrático Jenofonte, los peripatéticos Aristóteles y Teofrasto, y el pitagórico Arquitas[27]; asimismo Anfíloco de Atenas, Anaxípolis de Tasos,

---

[21] Minerva es invocada aquí en la medida en que la divinidad griega a la que fue asimilada, Atenea, hizo crecer el primer olivo en la Acrópolis ateniense. Cfr. *infra*, I 2, 20. Por otra parte, parece que Venus, en un principio, fue divinidad protectora de las huertas (sobre todo de las de hortalizas) y que solo tras su asimilación a la griega Afrodita en el siglo II a.C. fue considerada diosa del amor y la belleza.

[22] Llamadas también Segundas Vinales (las Primeras eran el 23 de abril), tenían lugar el 19 de agosto y estaban dedicadas en principio a Júpiter, al que se pedía la protección de las vides contra las tormentas, pero se entendieron después como fiestas de Venus.

[23] Las linfas eran diosas de las fuentes y se identificaron pronto con las ninfas griegas. Pero como una divinidad concreta en singular solo aparece aquí: quizá sea algo creado artificalmente por Varrón.

[24] *Bonus Eventus* era, en principio, un dios agrario que cuidaba del buen resultado de las cosechas, pero después se le dirigió cualquier otro deseo de final feliz. En Roma, tuvo un templo cerca del Panteón.

[25] Sobre esta lista, cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes.

[26] Dos reyes relacionados de una u otra forma con la agricultura: Hierón II de Siracusa (270-215 a.C.) y Átalo III Filométor, que rigió Pérgamo entre el 138 y el 133 a.C. El primero, protector del poeta Teócrito, organizó la explotación de cereales en Sicilia y pudo escribir un manual práctico para afrontar la crisis agrícola causada por los conflictos bélicos habidos en Sicilia entre el 280 y el 263 a.C. Por su parte, el segundo rey escribió, al parecer, obras sobre los jardines y la naturaleza de las plantas.

[27] El orden de estos cinco grandes filósofos parece meramente cronológico. Tras el nombre del primero no debe de estar, en realidad, Demócrito de Abdera (460-371 a.C.), adecuadamente calificado aquí como «físico» en la medida en que es uno de los tratadistas presocráticos de la naturaleza, sino el que se suele llamar hoy Pseudo Demócrito para referirse a unos textos más tardíos y de tema diverso (incluido el agrícola), en cuya autoría se hallaba sin duda entre otros el pitagórico Bolo de Mendes (siglo III a.C.) y que circularon en la Antigüedad

Apolodoro de Lemnos, Aristófanes de Malos, Antígono de Cime, Agatocles de Quíos, Apolonio de Pérgamo, Aristandro de Atenas, Baquio de Mileto, Bión de Solos, Queresteo y Quéreas de Atenas, Diodoro de Priene, Dión de Colofón, Diófanes de Nicea, Epígenes de Rodas, Evagón de Tasos, los dos Eufronios, uno de Atenas y el otro de Anfípolis, Hegesias de Maronea, los dos Menandros, uno de Priene y otro de Heraclea, Nicesio de Maronea y Pitión de Rodas[28]. Entre los restantes, de los 9
que no me ha llegado cuál fue su patria, están Androción, Escrión, Aristómenes, Atenágoras, Crates, Dadis, Dionisio, Eufitón, Euforión, Eúbulo, Lisímaco, Mnaseas, Menéstrato, Plentífanes, Persis y Teófilo[29]. Todos los que he citado han escrito en prosa; las mismas cosas también las han escrito algunos en verso, como Hesíodo de Ascra y Menécrates de Éfeso[30]. Los sobre- 10
pasa en fama Magón de Cartago[31], que en lengua púnica reunió cosas dispersas en 28 libros, que Casio Dionisio de Útica tradujo en 20 libros y envió, en lengua griega, al pretor Sextilio[32]. En estos volúmenes añadió no pocas cosas de los libros griegos de

---

bajo el nombre de aquel famoso pensador. Por su parte, Jenofonte (*ca.* 430-*ca.* 355 a.C.) es entendido aquí como el filósofo discípulo de Sócrates que se ocupó de la agricultura y la ganadería en obritas como el *Económico*. Para Aristóteles y Teofrasto, cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC*. En fin, el pitagórico Arquitas ha de ser Arquitas de Tarento, importante estadista de su ciudad durante la primera mitad del siglo IV a.C., famoso por sus trabajos sobre matemáticas y música y a quien se atribuía un tratado de agricultura que Diogénes Laercio, por el contrario, asignaba a un homónimo.

[28] De estos 24 autores indicados en orden alfabético por su nombre y procedencia, casi no sabemos nada: 14 solo se mencionan aquí, en Columela y en los índices de la *Historia natural* de Plinio el Viejo, y lo más que tenemos de algunos son breves noticias transmitidas por autores como el mismo Plinio. Diófanes de Nicea fue el segundo que abrevió la obra Magón (cfr. *infra,* I 1,10).

[29] Todos estos 16 autores, relacionados también por el orden alfabético de su nombre (pero sin referencia a su origen, ignorado ya, muy probablemente, por Casio Dionisio), aparece también en Columela, pero no así en Plinio el Viejo, que únicamente cita a Androción, Escrión, Crates y Lisímaco. Solo excepcionalmente tenenos algún dato suelto de alguno de ellos. Evidentemente, el Dionisio de esta lista no puede ser Casio Dionisio, cuya patria, Útica, se cita un poco más abajo.

[30] El gran poeta Hesíodo (*ca.* 700 a.C.) es citado aquí debido a su poema *Los trabajos y los días,* donde la descripción de las labores del campo es fundamental. Menécrates de Éfeso, perteneciente a la época helenística, compuso unos *Trabajos* en la línea del poeta anterior, así como un poema sobre las abejas, al que hace referencia el propio Varrón más adelante.

[31] Sobre Magón, Casio Dionisio y Diófanes de Nicea (ya citado *supra,* §8), cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC*.

[32] Publio Sextilio, que fue pretor de la provincia de África en el 89 o el 88 a.C.

aquellos que he citado y quitó de los de Magón el equivalente a ocho libros. Estos mismos[33] los redujo de manera práctica a seis
11 libros Diófanes en Bitinia[34] y se los envió al rey Deyótaro[35]. Y, aún más brevemente que él[36], me propongo yo hacer una exposición sobre este asunto en tres libros, uno sobre la agricultura, un segundo sobre la ganadería y un tercero sobre la cría de animales en la casa de campo[37], excluyendo del presente libro las cosas que no juzgo que pertenecen a la agricultura. Así pues, lo primero que voy a hacer es mostrar lo que es preciso que se separe de ella y después hablaré de los asuntos señalados siguiendo sus divisiones naturales. Mis informaciones procederán de tres fuentes: lo que yo mismo he observado al cultivar mis fincas, lo que he leído y lo que he oído a los expertos.

2 Durante las fiestas de la siembra[38] había acudido al templo de Telus[39] invitado por el *aeditumus,* como aprendimos a decir

---

[33] Los 20 libros de la versión de Casio Dionisio, como queda claro, p. e., en Columela, I 1, 1, o Plinio, índices VIII, X, XIV, XV, XVII y XVIII.

[34] Región del noroeste de Asia Menor, una de cuyas ciudades importantes fue Nicea. Nicomedo IV, con la oposición de Mitrídates, rey del Ponto, legó a Roma el reino de Bitinia en el 74 a.C.

[35] Tetrarca de la zona occidental de Galatia. Apoyó a los romanos contra Mitrídates VI y, en recompensa, en el 63 a.C. Pompeyo aumentó su territorio y el Senado le dio el título de rey. Ayudó a Cicerón cuando este era gobernador de Cilicia y el Arpinate le defendió después de haber atentado contra César. Apoyó a Pompeyo hasta el final de su lucha con este último, y terminó decantándose por Marco Antonio en su enfrentamiento con Bruto. Murió en el 40 a.C.

[36] Varrón, a pesar de lo que ha dicho anteriormente en §7, no incluye en su catálogo a ningún autor latino. Columela, en cambio, partiendo de la presente lista, menciona a Catón, a los Sasernas, a Tremelio Escrofa y al mismo Varrón. También obra así Plinio (cfr. índices XIV, XV, XVII y XVIII). Hay quien piensa que esta omisión del Reatino es una muestra más de lo inacabado de la presente obra.

[37] En III 1, 8 y 2, 13 (cfr. también II pref., 5), deja claro Varrón que, para él, existen dos tipos de cría de animales (*pastiones*): el que se desarrolla dentro de la finca (*villatica pastio*) y el que supone sacar los animales a los campos (*agrestis pastio*). El primero se refiere a los animales llamados hoy día de corral o de granja y el segundo a los rebaños de ganado mayor y menor.

[38] Las *Feriae Sementivae* eran celebradas por los campesinos en honor de Ceres y Telus para rogar por las semillas sembradas. Eran fiestas móviles, pero solían caer a fines de enero y, mientras que para unos se reducen a un día, para otros eran dos separados por un intervalo de siete. Entoces se descansaba, se ponían coronas a los animales de labor y se colgaban de los árboles *oscilla* (mascarillas) representando a Baco para que fueran mecidos por el viento y así procuraran fertilidad a los viñedos colindantes. Cfr. Varrón, *Leng. lat.* VI 26.

[39] No quedan restos de él. Databa del 268 a.C., era circular y se hallaba en el barrio de las Carinas, situado al pie del Esquilino. Durante las fiestas citadas, se ofrecía en él el sacrificio de una cerda preñada y de pastelillos. Su

de nuestros padres, o, como nos corrigen los puristas de hoy, por el *aedituus*[40]. Encontré allí a Gayo Fundanio, mi suegro, a Gayo Agrio, caballero romano y filósofo socrático, y a Publio Agrasio, publicano[41], mirando todos en la pared un mapa de Italia[42]. «¿Qué hacéis aquí? –les dije yo– ¿Acaso os ha traído aquí el descanso de las fiestas de la siembra como solía ocurrir con nuestros padres y abuelos[43]?» «Sin duda nos ha traído, me 2
parece –contestó Agrio–, la misma razón que a ti, la invitación del guardián del templo. Por ello, si es así, como indicas asin-

---

elección aquí como lugar del diálogo puede deberse, entre otras posibles hipótesis, al hecho de que fuera donde se reunió el Senado en el 44 a.C. tras el asesinato de César a fin de restablecer el gobierno.

[40] No se trata de un simple guardián del templo, únicamente con funciones como abrirlo y cerrarlo, limpiarlo y guiar a los visitantes, sino que tiene mayor relevancia. No era un cargo sacerdotal, pero sí participaba de un colegio y cuidaba de un área sagrada y de la organización del culto. Lo solían desempeñar personas libres, a veces incluso mujeres. Varrón prefería la denominación antigua del cargo (nuevamente empleada en §§2, 12 y 69, 2 del presente libro), pero sin duda en su época se había impuesto ya la moderna. Cfr. Varrón, *Leng. lat.* VII 12 y VIII 61, y especialmente el largo comentario sobre la cuestión de Aulo Gelio, XII 10; también Marcatilli, 2019, pp. 119-143. Más abajo (§11) se da el nombre concreto del personaje, Lucio Fundilio, y la invitación precisa que ha hecho a los participantes en el diálogo, una cena.

[41] Para Gayo Fundanio, cfr. *supra,* §1, 1, n. a «Fundania». Gayo Agrio, Publio Agrasio y el guardián Fundilio son para algunos una mera invención de Varrón, pero para otros constituyen una realidad histórica: cfr. especialmente *infra*, §11 y n. allí. En todo caso, el *nomen* de todos ellos está atestiguado en la epigrafía latina y se refiere a la vida del campo: *Agrius* y *Agrasius* derivan de *ager* «campo»; *Fundanius* y *Fundilius*, de *fundus* «finca».

[42] Aunque se ha pensado también en una representación personificada de Italia, parece que, muy probablemente, la expresión latina *Italia picta* indique un monumental mapa de la misma. No tenemos otras referencias de él, pero por distintas razones pudo ser una representación real (no imaginada aquí por Varrón), teniendo en cuenta sobre todo la red viaria romana con centro en Roma y reflejo del concreto momento histórico. Debía de hallarse en las paredes del pórtico situado delante del templo de Telus. Existieron otros mapas similares. Cfr., p. e., uno de Cerdeña en Tito Livio, XLI 28, 8, o el famoso mosico nilótico de Palestrina, probablemente basado en una representación parietal. En el presente caso, parece que formó parte de las obras de restauración de este templo por parte de Cicerón entre abril o mayo del 56 a.C. y septiembre del 54 a.C., y quizá respondía a una forma de propaganda ante la presentación al consulado de Quinto, el hermano del Arpinate, al igual que una estatua de aquel colocada también en el mismo templo. La contemplación del mapa en cuestión puede haber influido en las referencias concretas a las distintas regiones de Italia que se van a hacer un poco más abajo. Cfr. Le Bris, 2007, y Roth, 2007.

[43] En el pasado, durantes los días que mediaban entre los dos propiamente de *Feriae Sementivae* (cfr. *supra* lo dicho en n. al comienzo de §2, 1), los romanos solían acudir a curiosear el templo de Telus, pero, al parecer, ahora estas fiestas habían caído en desuso y el templo estaba medioabandonado.

tiendo con la cabeza, es preciso que te quedes con nosotros hasta que él vuelva, pues, llamado por el edil que se encarga de la administracción de este templo[44], aún no ha vuelto, y nos ha dejado a alguien para rogarnos que le esperemos. ¿Queréis, entonces, que entre tanto, mientras viene, practiquemos el viejo dicho de que "el romano vence estando sentado[45]"?» «Estupendo» –dijo Agrasio, y al mismo tiempo, pensando que se dice que lo más difícil es dar el primer paso[46], se adelantó hasta los bancos[47], y nosotros le seguimos.

3 Cuando estuvimos sentados, dijo Agrasio: «Vosotros, que habéis recorrido muchas tierras, ¿acaso habéis visto una mejor cultivada que Italia?[48]» «Yo, por mi parte –respondió Agrio–, opino que no hay ninguna que esté tan completamente cultivada. Primero, dado que Eratóstenes[49] ha dividido la tierra en dos partes atendiendo principalmente al orden natural, una que
4 mira a mediodía y otra que lo hace a Septentrión, y puesto que sin duda la parte septentrional es más sana que la meridional, y las zonas que son más sanas son más fértiles, y que Italia se halla aquí, se ha de decir que esta era más apropiada para el cultivo que Asia, primero porque está en Europa[50] y segundo porque esta parte[51] es más templada que la interior, pues en el interior

---

[44] Los ediles, tercer rango de los magistrados romanos anuales (2 curules y 2 plebeyos,), se encargaban de la administración municipal y así cuidaban de edificios públicos como, p. e., los templos.

[45] Proverbio inspirado en la táctica de espera y cautela que hizo famoso a Quinto Fabio Máximo frente a Aníbal y dio lugar a su sobrenombre de *Cunctator* «El que retarda».

[46] El proverbio romano referido, que no tenemos en ningún otro texto latino, viene a decir literalmente que «la puerta (de salida) es lo que está más lejos para el que emprende un camino», es decir, como el refrán español «el salir de la posada es la mayor jornada» o aquel por el que preferimos traducirlo nosotros, indica que los comienzos siempre son lo más duro.

[47] Situados delante del templo.

[48] Comienza aquí un elogio de Italia, que algunos han considerado algo exagerado y convencional y que tiene paralelos en otros varios autores antiguos. Cfr., p. e., Virgilio, *Geórg.* II 136-176.

[49] Eratóstenes de Cirene (*ca.* 275-194 a.C.). Dirigió la biblioteca de Alejandría y fue el primero en autodenominarse *philólogos*. Entre otras diversas obras, escribió unos *Geōgraphiká* en tres libros. Sirviéndose del paralelo trazado por Dicearco desde las Columnas de Hércules al monte Tauro a través del estrecho de Sicilia y Rodas (el paralelo 36), distinguió una mitad norte, que incluía el norte de África y una mitad sur del mundo habitado (*oikouménē*). Y cada una de estas dos partes era dividida en otras.

[50] Habitualmente se distinguían dos continentes, Europa y Asia. Un posible tercero, Libia o África, de hecho se solía incluir en uno de los otros dos.

[51] Donde está situada Italia dentro de Europa.

los inviernos son casi eternos. Y esto no es extraño, porque son regiones situadas entre el Círculo Polar Ártico y el Polo Norte, donde se está sin ver el sol hasta seis meses seguidos. Por ello dicen que en esta parte del Océano ni siquiera se puede navegar debido a que el mar está congelado[52].»

Entonces dijo Fundanio: «¡He ahí un lugar donde tú po- 5
drías pensar que es posible que nazca cualquier cosa o que, tras hacerlo, se prosiga su cultivo![53] Y es que es cierto aquello de Pacuvio, que si hay perpetuamente sol o noche, todos los frutos de la tierra perecen "por el llameante vapor" o por el frío[54]. Yo, aquí donde la noche y el día llegan y se van a un ritmo moderado, sin embargo, en un día de verano, si no lo parto echándome un sueño a mediodía[55], no puedo vivir. Allí en un día o en una 6
noche de seis meses, ¿cómo se podría plantar algo o hacerlo crecer o recolectarlo? Por el contrario, ¿qué cosa útil existe que en Italia no solo no nazca sino que incluso no se haga excepcional? ¿Qué farro[56] podría comparar yo con el de Campania[57]?

---

[52] Parece que el comienzo de la región ártica (*circulus septentrionalis*), a la que se califica en general de *interior*, se sitúa aquí al norte de los Alpes. Aristóteles y Polibio ponían a la altura de Escocia, de Jutlandia y de la desembocadura del Vístula el inicio de la zona glaciar. El *Oceanus* se entendía, en general, como la masa de agua que rodeaba el mundo conocido (de una manera concreta, se trataba del Atlántico). Sin duda Varrón refleja aquí las exploraciones de la isla de Tule llevadas a cabo por el masaliota Piteas (*ca.* 330 a.C.). Cfr. Estrabón, IV 5, 5.

[53] Comentario irónico a las últimas palabras de Agrio sobre tierras donde no es posible cultivo alguno.

[54] Idea de un pasaje de la tragedia *Antíope* del dramaturgo y autor de sátiras Marco Pacuvio (220-130 a.C.): cfr. fr. 10 Segura, y fr. 28 Warmington.

[55] Cfr. III 2, 15, donde se vuelve a esta costumbre de hacer un descanso a mitad de un dia de verano en Italia. Algo similar a propósito del pastoreo de las ovejas en II 2, 11. Es posible que, en el presente pasaje, haya uno de los múltiples rasgos de humor varroniano y sea necesario traducir algo como «si no le hago una incisión para el injerto de un sueño a medidodía»: se concebiría la siesta como un injerto para el que se ha de hacer una «incisión» o «hendidura» en el trascurso del día.

[56] El llamado *far* o *far adoreum* (así el mismo Varrón, *infra,* §9, 4) fue el primer alimento de los habitantes del Lacio, y, durante mucho tiempo, el único tipo de trigo conocido por los romanos, y, en toda época, algo básico en el sustento de estos y tan estimado que las recompensas por determinados méritos se hacían en cantidades de este producto. Cfr. Plinio, XVIII 9, 14, 62 y 83. Hoy día, lo habitual es admitir que se trata del llamado *Triticum dicoccum* Schrk., esto es, una especie de trigo duro, con el grano vestido o cubierto.

[57] El farro de Campania (región del sur de Italia, bañada por el mar Tirreno) fue considerado también el mejor por Estrabón, V 4, 3.

¿Qué trigo redondillo[58] con el de Apulia[59]? ¿Qué vino con el Falerno[60]? ¿Qué aceite con el de Venafro[61]? ¿No está Italia plantada de árboles de manera que parece por completo un ver-
7 gel? ¿Acaso Frigia, a la que Homero llama *ampelóessa* "tierra de viñedos", está más cubierta de vides que ella? ¿O lo está de trigo Argos, que el mismo poeta llama *polýrypon* "de mucho trigo"[62]? ¿En qué tierra una sola yugada produce 10 y hasta 15 *cullei* de vino, cosa que en Italia producen ciertas regiones? ¿Acaso no escribe Marco Catón en el libro de los *Orígenes* lo siguiente[63]: "Se llama territorio galorromano el que, del lado de acá de Rímini, más allá del territorio de los picentinos[64], se ha distribuido por parcelas individuales. En algunos lugares de este territorio se producen 10 *cullei* de vino por cada yugada"[65]? ¿Acaso no ocurre de la misma manera en el territorio de Faenza[66]? Y allí las vides se denominan "de trescientas veces" por el hecho de que una yugada produce trescientas ánforas.» Y aña-

---

[58] El *far,* de grano cubierto, fue sustituido progresivamente por el *triticum,* de grano desnudo y de fácil trituración, que tuvo muchas variedades (cfr. Plinio, XVIII 63 ss. y XXII 119 ss.). En sentido amplio, el término designa el trigo en general, pero en sentido estricto se trata del trigo redondillo o velloso (con otras denominaciones actuales como trigo poulard y australiano: *Triticum turgidum* L.) en el caso de Italia y del moruno (*Triticum durum* Desf.) en el de zonas como Sicilia o Egipto. Pero hay quien duda, p. e., de que el *Triticum turgidum* L. existiese en la Antigüedad y la Edad Media.

[59] Región situada en el sudeste de Italia. Actualmente, Puglia.

[60] El territorio de Falerno se hallaba en Campania, en torno a la actual Cerinola. La fama de su vino aún existía en la época de Plauto y Catón, pero estaba ya perdiéndose en la de Plinio (cfr. XIV 62).

[61] Ciudad del noroeste de Campania, famosa por el aceite de oliva.

[62] Referencia a dos pasajes de la *Ilíada* (III 184, el primero, y XV 372, el segundo), de los que Varrón cita aquí los propios términos griegos. En Frigia, región que se extendía por el centro y el noroeste de Asia Menor, estuvo Troya. Argos, capital de la Argólida, estaba situada en el sudeste de Grecia, cerca del mar.

[63] Marco Porcio Catón, además de varios tratados técnicos, entre los que se halla el *De agri cultura* (cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC*), publicó a edad avanzada unos *Orígenes,* de los que solo conservamos algunos fragmentos. Era una obra histórica en siete libros referida a la fundación de Roma y a los pueblos primitivos de Italia, que llegaba hasta el 169 a.C.

[64] Los galos senones fueron derrotados por los romanos en el 283 a.C. y su territorio, situado a lo largo del Adriático, entre *Ariminum* (actual Rímini) y el Piceno, se dividió y repartió en parcelas individuales. En I 14, 4, y II 3, 9, este territorio, en vez de galorromano (*ager Gallicus Romanus*), se denomina solo galo (*a. Gallicus*). Cfr. Plinio, III 112. Para el Piceno, cfr. *infra*, §50, 2, y n. allí.

[65] Cfr. Catón, *Or.*, II fr. 14 Chassignet.

[66] Ciudad de la región Emilia, situada entre el Po y el Apenino.

de mirándome: «Al menos Libón Marcio, tu prefecto de ingenieros[67], decía que en su finca de Faenza sus vides producían esta cantidad[68].»

«Parece[69] que, al cultivar la tierra, los habitantes de Italia se 8
han fijado ante todo en dos cosas: si podían obtener beneficios de acuerdo con el gasto y el trabajo y si el lugar era saludable o no. Y, si una u otra cosa se esfuma y, sin embargo, alguien se empeña en cultivar, es un demente y ha de ser entregado a la custodia de agnados y cognados[70]. Y es que nadie en su sano juicio debe querer hacer un gasto y un desembolso en un cultivo si ve que no puede resarcirse de ellos, ni, aunque pueda obtener frutos, si ve que estos perecerán por la insalubridad[71].»

«Pero, según mi opinión, hay aquí quienes pueden mostrar 9
estas cosas mejor, pues veo venir a Gayo Licinio Estolón y a Gneo Tremelio Escrofa[72]. El primero es aquel cuyos antepasados propusieron una ley sobre la limitación de tierras (pues de un Estolón es aquella ley que impide a un ciudadano romano tener más de quinientas yugadas[73]) y quien, por su esmero en el cultivo de la tierra, ya ha hecho bueno el sobrenombre de los

---

[67] Quizá un hijo de Quinto Marcio Libón, triúnviro monetario entre el 155 y el 120 a.C. Aquí se da el *cognomen* seguido del *nomen* y se omite el *praenomen*. Fue prefecto de ingenieros (*praefectus fabrum*) con Varrón, al parecer cuando este intervino en la Guerra Pirática como legado de Pompeyo en el 67 a.C. (o, según otros, en el 66 a.C.). Se trataba del jefe de los diversos obreros ascritos al ejército.

[68] Hay quien ha considerado que esta alabanza de Italia, centrada en su rica producción de cereales, vino y aceite, es defendible para el año 57 a.C., pero no para 20 años después.

[69] Entendemos que sigue hablando Fundanio, aunque hay quien piensa que estas palabras podrían ser del propio Varrón, al que aquel se dirige un poco antes (§2, 7) y un poco después (§2, 10).

[70] Referencia a la *Ley de las XII Tablas*, V 7 a, que confiaba la persona del demente y sus posesiones a los parientes agnados y, en su defecto, a los demás miembros de su *gens*.

[71] Todas las ideas de este parágrafo aparecen en Columela, I 1-2, pero atribuidas a Catón.

[72] Para los dos personajes, cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC*.

[73] Es el también llamado Gayo Licinio Estolón, tribuno de la plebe en el 376 y el 367 a.C. y cónsul en el 364, en quien la analística vio al romano ideal, ante todo campesino ejemplar. Fue uno de los dos proponentes de las llamadas *leges Liciniae-Sextiae* del 367 a.C., que iban contra el poder de los patricios y hacían varias concesiones a los plebeyos. Una de estas leyes limitaba las propiedades rústicas a 500 yugadas por familia y, curiosamente, fue quebrantada años después por el citado Licinio mediante un engaño, que le supuso ser multado con 10.000 ases. Cfr., p. e., Plinio, XVIII 17.

Estolones, porque en su finca no podía encontrarse renuevo inútil alguno, porque, cavando alrededor de los árboles, arrancaba de las raíces lo que sobresalía del suelo, cosa que llaman *stolones*[74]. De la misma familia, Gayo Licinio, siendo tribuno de la plebe, 365 años después de la expulsión de los reyes[75], fue el primero que, para aprobar las proposiciones de ley, llevó al pueblo desde el Comicio[76] a las siete yugadas del Foro[77]. El otro al que veo llegar aquí es tu colega, el que fue uno de los vigintíviros elegidos para repartir las tierras de Campania[78], Gneo Tremelio Escrofa, hombre adornado de todas las virtudes, que es considerado el romano más experto en agricultura.» «¿Acaso no lo es con razón? –dije yo–. De hecho, sus fincas, por su manera de cultivarlas, son para muchos un espectáculo más agradable que los edificios regiamente adornados de otros, porque

[74] Según Plinio, XVII 7, *stolo* se llama el renuevo inútil de los árboles y el primer Estolón recibió su sobrenombre por haber inventado un procedimiento para quitárselo a las vides. El término castellano «estolón» se emplea en botánica en un sentido no muy alejado del correspondiente a su étimo.

[75] Gayo Licinio Craso, que fue tribuno de la plebe en el 145 a.C. o, como se dice aquí, 365 años después de la expulsión de los reyes, que tuvo lugar en el 510 a.C.

[76] Plaza circular de unos 75 m², situada en el nordeste del llamado foro republicano. Era un *templum*, esto es, un lugar consagrado por los augures. En su parte norte se hallaba la Curia (*Curia Hostilia*, después *c. Iulia*), sede habitual del Senado, y en la sur la tribuna de oradores (*Rostra*). La zona en conjunto fue el centro de la actividad política y judicial hasta finales de la República.

[77] Pasaje de interpretación controvertida. Para empezar, parece que Varrón, en tono de humor, ha sustituido el término «Foro» por «las siete yugadas del Foro» haciendo alusión a la extensión de las tierras admitida para cada ciudadano en las leyes agrarias desde comienzos de la República. Según algunos, cabe relacionar lo dicho aquí con Cicerón, *Lel.* 96, donde se atribuye al aludido tribuno Gayo Licinio Craso haber sido el primero que «estableció la constumbre de arengar al pueblo mirando al Foro» (sin embargo, Plutarco, *Gayo Graco* 5, lo refiere a su biografiado). Se trataría de que inicialmente los oradores que hablaban desde la tribuna de los *Rostra* lo hacían mirando a la Curia y al Comicio, esto es, al norte, donde se hallaban los patricios, mientras que después lo hicieron mirando a la plaza del Foro (esto es, al este), donde se hallaba la plebe. Otros piensan que se alude a que se pasó de hablar en el Comicio ante las curias patricias a hacerlo ante el pueblo en el Foro. Desde luego a fines de la República gran parte de las funciones del Comicio se trasladaron al Foro. Por ello, también es posible que Varrón recuerde que las tribus pasaron de votar una tras otra en el Comicio, lugar pequeño, a hacerlo conjuntamente en el Foro (quizá en un recinto amplio situado cerca la tribuna de oradores).

[78] En el 59 a.C., constituido ya el primer triunvirato, se aprobó una ley para repartir tierras de Campania entre los ciudadanos necesitados con tres o más hijos, la *lex Iulia agraria*. Para vigilar su aplicación, César nombró una comisión de 20 hombres, entre los que figuraba el propio Varrón.

vienen a contemplar sus casas de campo, no para ver pinacotecas, como a la de Luculo[79], sino *oporothecae*[80]. La parte alta de la vía Sacra, donde la fruta se vende a precio de oro –añadí–, es el vivo retrato de ese vergel[81].»

Entretanto aquellos habían llegado hasta nosotros, y Estolón 11
dijo: «¿Acaso llegamos con la comida acabada? Pues no vemos a Lucio Fundilio[82], que es quien nos ha convidado.» «Tranquilízate –dijo Agrio–, pues no solo no se ha quitado el huevo que en los juegos del circo señala a las cuadrigas el fin de la última carrera[83], sino que ni siquiera hemos visto el huevo que en el

---

[79] Lucio Licinio Luculo. Fue cónsul en el 74 a.C., año en que acosó decisivamente a Mitrídates VI, rey del Ponto. Murió *ca.* el 57 a.C. Fue proverbial su vida de lujos. En Roma tuvo unos espléndidos jardines en el Pincio, y en Nápoles y Túsculo unas suntuosas casas de campo. Fue dueño de una biblioteca y una pinacoteca excelentes y mostró también intereses gastronómicos. En la presente obra, se trae a colación también a un hermano adoptivo, Marco Licinio Luculo, y a un hijo de este mismo nombre.

[80] Término griego no atestiguado en otro lugar: su primer elemento es *opŏra* «frutos». Con él se quiere designar el lugar donde se guarda la fruta, para el que Plinio, XV 59, emplea por primera vez el latino *pomarium*. En I 59, 2, se vuelve a recurrir a la palabra y a su oposición con *pinacotheca*; en II pref., 2, se incluye en una relación de varias piezas de la casa romana con nombre heleno en la época de Varrón. Para la identificación de las *oporothecae* en la presente obra como una especie de síntesis de lo que parece ser toda ella, una síntesis del tratado técnico, el diálogo filosófico y la sátira, cfr. Nelsestuen, 2016.

[81] Recibía el nombre de «parte alta de la via Sacra» (*Sacra via summa*) el trozo de esta calle (situada en el Foro y por la que caminaban las procesiones religiosas) que, desde la Regia, subía hacia el este y superaba la colina de la Velia, donde estaría después el arco de Tito: en este lugar se instalaban puestos de comerciantes selectos, como orfebres, joyeros, floristas y fruteros de productos exóticos.

[82] Son varios los personajes reales que se han supuesto bajo este nombre del *aedituus* del templo al que ya se ha hecho referencia más arriba. Cfr., p. e., Nelsestuen, 2015, pp. 110-114. Pero resulta especialmente atractiva la hipótesis de Marcatilli, 2019, de que se trate precisamente de Marco Tulio Cicerón, amigo de Varrón al que, según este estudioso, parecen apuntar varios indicios, como la relación que, con el templo de Telus, tuvo el Arpinate al volver del exilio (septiembre del 57 a.C.) y hasta su marcha a Cilicia (abril-principios de mayo del 51 a.C.), o como las varias referencias del mismo en su correspondencia con Ático a un diálogo de Varrón que podría ser el de *CC*: la presencia de este Cicerón encubierto sería una especie de homenaje irónico del Reatino al mismo a falta de una dedicatoria expresa de la obra y en respuesta a la presencia del mismo Varrón en la última redacción de las *Cuestiones académicas* del Arpinate.

[83] El final de cada una de las siete vueltas de que solía constar una carrera de carros en el circo (aquí el Máximo en Roma) se señaló desde el 174 a.C. mediante el cambio de posición de uno de otros tantos huevos marmóreos colocados en hilera sobre un travesaño de una columna de madera levantada en un extremo de la *spina* (muro central). En el 33 a.C., Agripa añadió otra

12 desfile de la comida suele ser lo primero[84]. Así pues, hasta que veáis que este nos acompaña y mientras viene el guardián del templo, enseñadnos cuál es el propósito de la agricultura, si la utilidad, el placer o ambas cosas. Es que dicen que el bastón de la agricultura[85] está en tus manos ahora, y que en otro tiempo lo estuvo en las de Estolón[86].»

Escrofa dijo: «Lo primero que es necesario aclarar es si lo que se siembra en el campo es lo único que se incluye en la agricultura, o también se incluye lo que se lleva a los campos,
13 como las ovejas y las reses de ganado mayor. Y es que veo que quienes han escrito sobre la agricultura, tanto en púnico como en griego y en latín[87], a este respecto han dado más tumbos que los que era preciso.»

«Yo, por mi parte –dijo Estolón–, juzgo que no se ha de imitar a estos en todo y que han obrado tanto mejor algunos que la redujeron a límites más estrechos al quedar excluidas las partes que no pertenecen a este asunto. Por ello, la totalidad de la cría de animales, que la mayoría une a la agricultura, parece
14 corresponder más al pastor que al agricultor. Por esta razón, los jefes que se ponen al frente de una y otra actividad, también se diferencian en sus denominaciones, ya que uno es llamado *vilicus* "capataz" y el otro *magister pecoris* "mayoral". El capataz (*vilicus*) se concibió con la función de cultivar el campo y reci-

---

construcción similar con delfines de bronce en vez de huevos a fin de clarificar más cada momento de la carrera. Ambos objetos eran símbolos de dioses protectores de los caballos: los huevos de los Dioscuros y los delfines de Neptuno.

[84] Al empezar los juegos del circo había un desfile de carácter religioso (*pompa circensis*), a cuya cabeza iba el magistrado organizador de pie en un carro. Entiende humorísticamente Varrón que, por semejanza, en una cena romana el comienzo, los entremeses (*gustus* o *gustatio*), donde solían estar siempre presentes los huevos, son el desfile inicial (*cena circensis*) de la misma.

[85] Alusión al bastón de madera (*rudis*) que llevaban los instructores de las escuelas de gladiadores y que podía designarles a ellos mismos, por lo que, en sentido figurado, como aquí, era asimismo el símbolo del experto en una disciplina. Además, muy probablemente Varrón está haciendo una de sus bromas verbales: al emplear *rudis*, de hecho parece remitir al lector latino a *summa rudis*, denominación del instructor jefe de los gladiadores, ya que poco antes ha empleado la expresión *agri culturae summa* (nuestro «propósito de la agricultura»).

[86] Agrio se dirige ahora concretamente a Escrofa. Por lo que se dice aquí, Estolón, a pesar de ser más joven que Escrofa, precedió en fama a este en el terreno de la agricultura.

[87] Cfr. *supra*, §§1, 8-11, para los griegos y para el cartaginés Magón. En el caso del latín, sin duda se piensa sobre todo en Catón.

bió su denominación de la casa de campo (*villa*), porque es por él por quien los frutos son recogidos (*convehuntur*) en ella y son sacados (*evehuntur*) de ella cuando se venden. Y por esto las gentes del campo incluso ahora también llaman *veha* a la calzada (*via*) debido a los transportes (*vectura*), y *vella*, no *villa*, a donde los hacen y de donde los hacen. Asimismo se dice que quienes viven de los transportes (*vecturae*) hacen *velatura*[88].»

«Ciertamente –dijo Fundanio–, una cosa es la cría de ani- 15
males y otra la agicultura, pero son afines, y lo son como la flauta derecha es distinta de la izquierda sin dejar, sin embargo, de estar relacionada con ella de algún modo, porque una es el canto y la otra el acompañamiento de la misma composición musical[89].»

«Y sin duda te cabe añadir –dije yo– que la vida de los pas- 16
tores es el canto y la de los agricultores el acompañamiento, apoyándote en el sapientísimo Dicearco[90], quien nos muestra cómo fue la vida de Grecia en sus comienzos y nos enseña que hubo un primer momento en que los hombres llevaban vida de pastores y no sabían, además de esto, ni arar la tierra ni plantar árboles ni podarlos, y que en una fase posterior adoptaron la agricultura. Por ello, esta "acompaña" al pastoreo por seguirlo

---

[88] Es indiscutible la derivación de *vilicus* de *villa*, pero es falso que *veho* «transportar» sea el étimo de *villa*, aunque es posible que lo sea de *via*. Varrón apoya sus etimologías con una pronunciación rústica de *e* por *i*, muy improbable en el caso de *villa* por tener una *i* larga evidenciada por los resultados románicos. Por lo que se refiere a la relación de *velatura* con *veho*, hoy día no está claro ni el significado (quizá «el trabajo o negocio de un transportista», quizá «barqueo») ni el origen (quizá *velabrum*, término también oscuro, para el que se da a veces el significado de «barca» o «transbordador») de aquella palabra.

[89] La *tibia* o flauta vertical, hecha de caña, madera, hueso o marfil, relacionable en la actualidad más con el oboe que con la flauta propiamente dicha, suele utilizarse emparejada con otra a la que puede estar unida por una especie de correa que se pone en torno a las mejillas y la cabeza del músico. Cabe que ambas flautas estén diferenciadas tonalmente o no. Si lo están (*tibiae impares*), cabe que, como en el caso presente, la sujetada con la mano derecha lleve el canto y la con la izquierda el acompañamiento.

[90] Para el autor en general, cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC.* Con clara influencia de Porfirio, en su *Historia de Grecia* (cfr. frs. 47-66 W.) trazaba una evolución cultural del hombre en la que, tras la edad de oro, se sucedían la vida pastoril y la agrícola. Varrón toma esta teoría, insertando lo diacrónico en su habitual exposición sincrónica, pero la modifica en la medida en que observa que el avance en el progreso técnico se corresponde con otro en la decadencia moral y que ambos hechos culminan en una cuarta fase, la urbana (la tratada en el libro III, dedicado a la llamada *villatica pastio*), en la que vive el propio Reatino.

en el tiempo, como la flauta izquierda acompaña a la derecha por seguirla en agujeros[91].»

17 Agrio dijo: «Tú, como flautista, no solo quitas el rebaño al dueño, sino también el peculio a los esclavos, a quienes sus dueños se lo dan para que lo apacienten[92], e incluso no tienes en cuenta los contratos de los arrendatarios, en los que prescribimos que el colono no apaciente en un campo con arbustos la cría de cabra[93], animal este que incluso el estudio de los astros[94] ha acogido en el cielo, no lejos de Tauro[95].»

18 Y a este le dijo Fundanio: «Ten cuidado, Agrio, no sea que eso no haya que referirlo a ella, porque en los contratos también

---

[91] Comparación de discutible interpretación. Nosotros entendemos que se aplica aquí la oposición *superior*/*inferior* a dos aspectos. Primero, al tiempo: hubo un momento inicial en que solo había pastoreo y uno posterior en que se adoptó la agricultura. Después la misma oposición se emplea en otro sentido: por ser la agricultura *inferior* al pastoreo, esto es, ser posterior a él (quizá también se quiere decir que es inferior en importancia), es comparable a la flauta que hace de acompañamiento, pues esta también es *inferior*, esto es, inferior en número de agujeros a la que lleva la melodía, ya que la diferenciación tonal de los dos tubos supone una diferenciación en la longitud y en el número de agujeros.

[92] El peculio era la pequeña posesión que podían tener los esclavos. En el caso de los pastores, que eran habitualmente de esta condición, consistía en algunas reses: *peculium* procede de *pecus* «ganado» y el autor hace un juego con ambas palabras irreproducible en español. Cfr. *infra,* §§17, 5; 17, 7 y 19, 3.

[93] El contenido de este texto, con algún detalle cambiado, coincide con lo dicho en II 3, 7: la *lex locationis fundi* de allí se refiere a lo mismo que las *leges colonicae* de aquí, a un contrato de arrendamiento (sobre su entidad exacta, cfr. *infra,* II 2, 5, y n. allí) y en ambos pasajes *colonus* es el arrendatario de tierras (también llamado «colono» en español). Y es que, tras la ley agraria del 111 a.C., hubo muchas tierras públicas que pasaron a posesión de ciudadanos privados, quienes, a su vez, las arrendaban parcialmente.

[94] Traducimos así el término latino *astrologia*, porque, como el griego del que procede, se refiere tanto a la astronomía como a la astrología, si bien es cierto que esta última, en el mundo clásico, empieza a desarrollarse propiamente en la época helenística, se consolida claramente en el siglo I a.C. y llega hasta finales de la época imperial romana, cuando entra en evidente conflicto con el cristianismo. Por la misma razón, más adelante traduciremos *astrologus* por «estudioso de los astros».

[95] Agrio rebate el argumento de Varrón observando que el pastoreo siempre va unido como algo fundamental a la agricultura: de otra manera se privaría al agricultor de sus rebaños y al esclavo de su peculio, que, en principio, consiste en ganado propio, y no tendría sentido que se prohiba que el colono tenga en su posesión cabras que destruyan los arbustos. Es más, las cabras no son animales *inferiores* sino *superiores* puesto que se han elevado incluso al cielo (la Cabra y los Cabritos son estrellas de la constelación del Cochero) y ello junto a Tauro (el signo del Zodíaco), que es asimismo ganado.

se habla de "cierto tipo de ganado"[96]. Y es que hay ciertas bestias que son enemigas de los cultivos y les sirven de veneno, como las cabras de que has hablado. Y es que estas, al pacer, arruinan todas las plantas recién salidas, principalmente las vides y los olivos. De aquí que, por ello, haya la costumbre, por 19
razones contrapuestas, de que se lleve una víctima de la raza caprina al altar de un determinado dios, pero no se sacrifique en el de otro, porque, debido a la misma aversión, el segundo no quiere ni verla y el primero quiere incluso verla perecer. Así sucede que al Padre Líber, inventor de la vid, se le inmolan machos cabríos, como si fuesen castigados con la pena de muerte[97], y que, por el contrario, a Minerva no sacrifican nada de la raza caprina debido al olivo, porque dicen que al que daña se hace estéril. Y es que su saliva es veneno para su fruto[98]. Por 20
esta razón, tampoco en Atenas se introduce ninguna cabra en la Acrópolis (excepto una vez al año para un sacrificio imprescindible), a fin de que el olivo, que, según se dice, nació allí por primera vez, no pueda ser alcanzado por ella[99].»

«Ninguna clase de ganado –dije yo– es propia de la agricultura, a no ser la que con su trabajo contribuye a que se cultive mejor el campo, como la que puede arar en una yunta.»

Agrasio dijo: «Si eso es así, ¿cómo puede separarse el gana- 21
do del campo, cuando el estiércol, que es utilísimo, lo proporcionan los rebaños?»

---

[96] Que en los contratos de arrendamiento se hable también (para algunos, «exactamente») de «cierto tipo de ganado», que tendrá que ser concretado al hacer el contrato, y, por tanto, que no se prohiban solo las cabras, no quiere decir, evidentemente, que se prohiba cualquier animal. Por ello, el argumento de Fundanio, quien, además, se sirve solo de ejemplos referidos a la cabra, no resulta válido para negar que la ganadería haya de incluirse también en la agricultura.

[97] Aquí, en realidad, se refieren a Líber aspectos propios del culto griego de Dioniso: era en las pequeñas Dionisiacas de Atenas donde se sacrificaba un macho cabrío al dios, pero no conocemos que en Roma se hiciera lo mismo durante la celebración de las Liberales.

[98] También aqui se trata propiamente de la Atenea griega y no de la Minerva romana. Plinio, VIII 204, XV 34 y XVII 237 (en los dos últimos lugares, citando nominalmente a Varrón) recoge este carácter nocivo de la cabra para el olivo, planta favorita de la diosa (*CC* vuelven a referirse a él en II 3, 7).

[99] Sin duda se refiere aquí Varrón al sacrificio de una cabra que se hacía anualmente a Ártemis Brauronia, cuyo santuario de la Acrópolis, el Brauronion (actualmente, solo quedan escasas huellas de él), se hallaba cerca de los Propíleos. El que se decía que era el primer olivo hecho brotar por Atenea en la Acrópolis, se conservaba en el santuario de Pándrosos o Pandroseion, al oeste del Erecteion.

«Por lo mismo –dijo Agrio– podremos decir que las cuadrillas de esclavos[100] son parte de la agricultura, si decidimos que se han de tener por esta razón. Pero el error parte de aquí, de que pueda haber ganado en un campo y, como consecuencia, reportar beneficios en ese campo: esto último no se ha de deducir de lo primero, pues, por lo mismo, también se habrán de incluir en un campo otras cosas distintas de él, como, por ejemplo, si alguien tiene en una finca muchos tejedores con talleres permanentes, e igualmente en el caso de otros artesanos.»

Escrofa dijo: «Por tanto, separemos la cría de animales de la agricultura, y también cualquier otra cosa que se quiera.»

22 «¿Acaso yo –dije– puedo[101] seguir los libros de los Sasernas, padre e hijo[102], y considerar que pertenece a la agricultura más el cómo es preciso que se exploten las canteras de arcilla[103] que el cómo es preciso que se exploten las minas de pla-
23 ta o las de otro tipo, que sin duda hay en algún campo? Pero, de la misma manera que ni las canteras de piedra ni las minas de arena pertenecen a la agricultura, tampoco le pertenecen las canteras de arcilla. Y no, por ello, se ha de dejar de explotarlas en el campo en que puedan reunir condiciones apropiadas, y de obtener beneficios de ellas. Lo mismo que, si hay un campo junto a un camino y es un lugar apropiado para los caminantes, en él también se ha de construir una posada, que, sin embargo, aunque reporte beneficios, en absoluto forma

---

[100] La expresión empleada aquí, *venalium greges* (algo como «rebaños de cosas vendibles»), se suele entender como un grupo de esclavos: estos eran equiparados a reses y eran objeto de compraventa. En concreto, parece que se trataba de esclavos que trabajaban unidos por cadenas y de los que tenemos testimonio en otros autores. Cabría, pues, pensar que Agrio hace la hipótesis (absurda y quizá humorística) de tener a estos esclavos para que, al igual que el ganado, proporcionen estiércol al campo (esto encubriría el «por esta razón» de más adelante). Frente a ello, se ha propuesto interpretar la expresión como «rebaños de animales para la venta»: estos, en principio, formarían parte de la ganadería y no de la agricultura, a diferencia de los animales dedicados al trabajo del campo.

[101] Para algún intérprete, ahora no entra Varrón en la conversación, sino que sigue hablando Escrofa.

[102] Cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC*.

[103] No hay acuerdo en la interpretación exacta de *figilinae* aquí y en el párrafo siguiente: canteras de arcilla sin otra precisión, pozos de donde se saca arcilla para fabricar objetos como tejas y ladrillos, o el taller del alfarero. En todo caso, lo que se quiere es negar que pertenezca a la agricultura el lugar situado en la finca de donde salen los utensilios de cerámica empleados sobre todo en dicha finca.

parte de la agricultura. Y es que, si junto a un campo o incluso dentro de un campo algo resulta provechoso para el dueño, este no debe entenderlo incluido en la agricultura a no ser que se trate de lo que, por sementera, nace de la tierra para aprovecharse.»

24 Tomó la palabra Estolón y dijo: «Tú envidias a un escritor tan grande y, por ponerle peros, censuras sus canteras de arcilla, mientras que, por no alabarle, pasas por alto algunas cosas suyas brillantes, que corresponden claramente a la agricultura.»

25 Tras haber sonreído Escrofa, porque no desconocía los libros y los despreciaba, y Agrasio, que consideraba que solo él los conocía, haberle pedido a Estolón que hablase, este comenzó: «Expone con estas palabras cómo hay que matar las chinches: "Mete un cohombrillo amargo[104] en agua y vuélcala donde quieras: ninguna se acercará. O bien unta la cama con hiel de buey mezclada con vinagre".»

26 Fundanio miró a Escrofa y dijo: «Y es cierto lo que dice Varrón, que, a pesar de tratarse de esto, Saserna[105] lo ha escrito dentro de un tratado de agricultura.»

Escrofa añadió: «Por Hércules, tan cierto como que en él manda también que, si quieres depilar a alguien, introduzcas una rana amarillenta en agua que cueza hasta quedar reducida a un tercio, y le untes con ello el cuerpo[106].»

Yo dije: «Sería preferible que dijeras lo que le viene mejor a la salud de Fundanio y está en este libro, pues suele tener dolor de pies y arrugársele la frente.»

27 «Dímelo, por favor –dijo Fundanio–, pues prefiero oír hablar de mis pies que de cómo es preciso que se planten pies de acelga.»

---

[104] Llamado de muchas otras maneras en español, se trata del *Ecballium elaterium* Rich. Sus propiedades medicinales son recogidas por Columela, VII 10, 5, autor donde también aparece como insecticida (cfr. VII 13, 2), y por Plinio, XX 9. La receta presente se halla casi igual en *Geopónicas* XIII 14, 1-2. En cambio, entre los recursos para eliminar las chinches de Paladio, I 35, 4, no aparece el cohombrillo.

[105] Parece que, en este caso, se hace referencia concretamente al padre. Cfr. *supra,* §2, 22, y n. allí.

[106] Receta dirigida sin duda a los señores que quieren que sus esclavos aparezcan depilados en los banquetes. Por una razón de tipo homeopático, se ha de utilizar una rana dado que esta carece de pelos; además, el animal ha de ser *luridus* (un amarillo apagado y tirando a gris) por estar este color asociado a lo esterilizador, y el agua (o especie de caldo de rana) ha de cocerse hasta quedar reducida a un tercio por el carácter mágico del número 3.

Estolón dijo sonriendo: «Te diré con las mismas palabras con las que él lo escribió (o con las que se lo oí decir a Tarquena[107]), que, cuando a un hombre le comienzan a doler los pies, le puedes curar si te tiene en su mente: "Yo te tengo en mi mente, cura mis pies, que la tierra retenga el mal, que la salud permanezca aquí en mis pies"[108]. Él manda recitar esto tres veces nueve veces, tocar la tierra, escupir en el suelo, y recitarlo en ayunas[109].»

28 «Asimismo –dije yo– encontrarás en los Sasernas otras muchas cosas sorprendentes, que en su totalidad son distintas de la agricultura y, por tanto, han de ser rechazadas.»

«Como si cosas de este tipo –dijo él[110]– no se encontrasen también en los demás escritores. ¿Acaso en el libro de aquel gran Catón que se publicó sobre agricultura no están escritas muchísimas cosas semejantes, como, por ejemplo, de qué modo es preciso hacer una *placenta*[111], de qué manera un *libum*[112], de qué forma salar jamones[113]?»

«No dices –dijo Agrio– aquello otro que escribe: "Si en un banquete quieres beber mucho y comer con gusto, antes es preciso comer berza cruda en vinagre (unas cinco hojas)"[114].»

3 «Así pues –dijo Agrasio–, ya que ha quedado deslindado qué características tienen las cosas que han de separarse de la

---

[107] Para unos, el mítico fundador de *Tarquinii*, la capital religiosa de Etruria; para otros, *Tarquenna* es la forma etrusca del nombre latino de *Tarquitius Priscus*, un famoso arúspice que, al parecer, se relacionó con Varrón y fue traductor al latín de libros de la *Etrusca disciplina* y de un *Ostentarium arborarium*.

[108] Pasaje discutible en su texto y en su significado exacto.

[109] En esta fórmula mágica, dotada de varios recursos fónicos que le proporcionan ritmo, el paciente se concentra en el curandero y ha de observar una serie de cosas sin las que aquella no es eficaz. Se trata de la podagra.

[110] Estolón.

[111] Nombre griego que hace referencia a la forma plana de una especie de torta de elaboración muy trabajosa y hecha de harinas diversas, queso y miel. Cfr. Catón, 76.

[112] Aquí es una especie de pastel hecho de diversas clases de harina, queso y huevo. Cfr. Catón, 75. Pero parece que hubo muchas variedades. Si llama la atención que la fabricación de la *placenta* y del *libum* figuren en un tratado de agricultura, se ha de deber en buena medida a que en la época de Varrón ya son pura golosinas y no un simple tipo de pan como en la de Catón.

[113] Cfr. Catón, 162. En II 4, 3 y 10 ss., el mismo Varrón dedica un espacio no despreciable a la importancia del jamón en la economía doméstica.

[114] Cfr. Catón, 156, donde el autor habla de las propiedades digestivas de la berza, que fue alabada por autores como Pitágoras y a la que, al parecer, Crisipo dedicó un tratado completo.

agricultura, informadnos de estas otras, de qué tipo de conocimiento se da al cultivar, de si esto es un arte o algo diferente, y desde qué cocheras parte hacia la meta[115].»

Estolón miró a Escrofa y le dijo: «Eres tú, puesto que nos aventajas en edad, en prestigio[116] y también en conocimientos[117], el que debes hablar.»

Él, no rehusando hacerlo[118], dijo: «En primer lugar, no solo es un arte sino también un arte necesaria y grande. Y es asimismo el conocimiento de qué hay que plantar y hacer en cada campo y de qué tierra da permanentemente los mayores beneficios. **4** Sus principios[119] son los mismos que Ennio escribe que son los del mundo, el agua, la tierra, el aire y el sol[120]. Y es que estas cosas han de conocerse antes de que eches las semillas, porque con esta acción comienzan a salir los frutos. Los agricultores, partiendo de aquí, deben lanzarse hacia dos metas, la utilidad y el placer[121]. La utilidad busca el beneficio; el placer, la satisfacción. Lo que es útil juega un papel más importante que

---

[115] La interpretación exacta de este párrafo varía de un traductor a otro. Para nosotros, la segunda pregunta que se plantea aquí es cuáles son los principios y el fin de la agricultura, lo que se expresa con una comparación referida a las carreras de carros del circo y empleada frecuentemente en los textos latinos. Cfr., p. e., Cicerón, *Lel.* 101. Los corredores salían de las cocheras (*carceres*) y, en su recorrido en torno al muro central (*spina*), habían de salvar un mojón (*meta*) en cada uno de sus dos extremos.

[116] Aquí se emplea el término *honor*, que podría referirse a la «posición» o «rango social» que suponía la calidad de ex pretor de Escrofa. Pero esto implicaría que, en estos momentos (año 67 a.C.), Varrón no habría alcanzado aún la pretura, cargo que, según algunos, habría desempeñado ya un año antes.

[117] Cfr. *supra*, §§2, 10 y 12.

[118] Ejemplo, al parecer, de referencia por parte de Varrón al *Sobre el orador* de Cicerón: aquí se apunta a I 107 de esta obra, donde Craso, el equivalente del Escrofa varroniano, emplea también el verbo *gravor* «rehusar, poner reparos» para indicar que no tiene empacho en responder a lo que se le pregunta.

[119] Los de la agricultura (*agri cultura*) más bien que los del arte (*ars*) en que ella consiste o el conocimiento (*scientia*) que supone. Varrón concibe la agricultura como un microcosmos que participa de las características generales del macrocosmos.

[120] Estos cuatro principios coinciden con los que, al parecer, Empédocles (*ca.* 494-434) atribuía al mundo en general (cfr. Lucrecio, I 714-716), si bien Ennio (cfr. *Epic.* fr. 40 Segura, y fr. 3 Warmington) los hacía remontar al poeta siciliano Epicarmo (*ca.* 550-460). Se encuentran con cierta frecuencia en Cicerón (cfr., p. e., *Tim.* 13, 47), y en Vitruvio, VIII pref., 1, aparecen como fundamento metodológico.

[121] Nueva referencia a las carreras del circo. La «carrera» que emprende el labrador con la agricultura parte de cuatro «cocheras» (principios) y va a parar a dos *metae* (fines), la utilidad y el placer, términos cuya oposición en relación con la agricultura ya se ha planteado anteriormente. Cfr. *supra*, I 2, 11-12.

2 lo que satisface. Pero la mayoría de las cosas que hacen más hermoso un campo por su forma de ser cultivado, no solo lo hacen asimismo más productivo, como cuando se plantan de forma regular las arboledas con vid maridada[122] y los olivares, sino también más vendible, esto es, añaden valor al precio de la finca. Y es que, siendo la misma la utilidad, todo el mundo prefiere comprar más caro lo que es más hermoso, a comprar, por
3 ejemplo, un campo feo porque sea productivo. Por otra parte, el campo más útil es el que es más sano que los otros, porque allí el fruto es seguro. Por el contrario, en uno insalubre, aunque sea fértil, los desastres no dejan al cultivador alcanzar el fruto. Y es que allí donde se ajustan cuentas con Orco, no solo no es seguro el fruto, sino tampoco la vida de los que lo cultivan[123]. Por tanto, donde no hay salubridad, la agricultura no es otra cosa que un juego de azar en que la apuesta es la vida del
4 dueño y su patrimonio. Pero no cabe duda[124] de que el riesgo disminuye con el conocimiento. Y es que la salubridad, que procede del cielo y de la tierra, no está bajo nuestro control sino bajo el de la naturaleza, pero esto de manera que, sin embargo, tenemos mucho en nuestras manos para poder hacer más llevadero con nuestra diligencia lo que es bastante duro. Y es que, si una finca resulta demasiado pestilente por el olor que despide en algún lugar, debido a la tierra o al agua, o un campo es dema-

---

[122] Se trata aquí del *arbustum*, una arboleda que es soporte o tutor de vides (*vites arbustivae*). Los griegos, que se sirvieron sobre todo del sostén muerto, lo hicieron también de las viñas con este otro vivo (cfr., p. e., Teofrasto, *Caus. plant.* III 10, 8). Para la Italia antigua, hay quien defiende hoy día que se empleó la vid maridada a árboles con exclusividad entre los etruscos y durante la época arcaica romana, y que después, por influencia griega, el soporte vivo y el muerto convivieron. El primero aparece en los distintos tratadistas romanos de agricultura, pero el uso del término latino *arbustum* para designarlo se suele negar en Catón (cfr. *infra*, §7, 9, n.) y admitirse a partir de Cicerón. Es en Varrón donde *arbustum* tiene ya inequívocamente el significado de vid maridada, frente a *vinea*, la vid con soporte muerto, oposición que se mantendrá en los autores posteriores. En el Reatino no se dan detalles precisos sobre el primer procedimiento, pero cabe verlos en Columela, V 6-7, y *Árb.*16, Plinio, XVII 199-214, Paladio, III 10, y también *Geopónicas* IV 1.

[123] Orco, un dios de la muerte, al parecer, de origen etrusco, después se identificó con el romano Dis Pater y se asimiló al griego Plutón. Su nombre se entendió también como sinónimo del mundo de los muertos, los Infiernos. La presente idea de Varrón se halla de nuevo en Columela, I 3, 2, pero atribuida a Catón.

[124] Entendemos, con la generalidad de los editores, que es aquí donde comienza §4, y no un poco más arriba (en nuestro «Y es que allí donde…»), como consta en Heurgon, 1978.

siado caluroso debido a su posición geográfica, o sopla un viento que no es bueno, estos defectos suelen corregirse con los conocimientos y el gasto del dueño, porque es muy importante dónde están situadas las casas de la finca, qué dimensiones tienen, y a dónde miran sus pórticos, puertas y ventanas. ¿Acaso el 5
famoso médico Hipócrates, durante una gran epidemia, no salvó con sus conocimientos no un campo sino muchas ciudades[125]? Pero ¿por qué le cito como testigo? Nuestro querido Varrón, aquí presente, cuando estaban en Corcira[126] el ejército y la escuadra, y todas las casas estaban llenas de enfermos y de cadáveres, ¿no consiguió sacar de allí sanos y salvos a sus compañeros y a su servidumbre haciendo entrar el aquilón por nuevas ventanas, cerrando las pestilentes, cambiando de sitio la puerta y tomando las demás medidas de este tipo[127]? **5** Pero, puesto que he dicho cuáles son el principio y el fin de la agricultura, queda por ver cuántas partes tiene esta disciplina.»

«Me parecen ciertamente innumerables –dijo Agrio–, cuando leo los numerosos libros de Teofrasto, que se titulan *Phytôn historías,* unos, y *Phytikôn aitíōn,* otros[128].»

Estolón dijo: «Esos libros no son tan apropiados para los que 2
quieren cultivar el campo como para los que quieren cultivar las escuelas de los filósofos. Y no digo con ello que no tengan algunas cosas no solo útiles sino también comunes a ambos. Por ello, 3
expónnos más bien tú mismo[129] las partes de la agricultura.»

---

[125] Hipócrates de Cos (460-377), iniciador de la medicina clínica. Su vida nos es prácticamente desconocida y los escritos del llamado *Corpus Hipocraticum* son en buena parte posteriores a ella. Plinio, VII 123, se refiere también a los hechos aludidos aquí y precisa que se trataba de una epidemia procedente de los ilirios que predijo Hipócrates, quien envió a sus discípulos a las ciudades vecinas para tratar de atajarla, y que por ello Grecia decretó para aquel «los mismos honores que para Hércules».

[126] Actual isla de Corfú, en el mar Jónico.

[127] Unos sitúan estos hechos durante la guerra civil entre César y Pompeyo, a fines del 49 a.C. o comienzos del siguiente año, cuando Varrón abandona la Hispania Ulterior, donde era legado de Pompeyo, y va al encuentro de este a Durazzo. Otros piensan en el 67 a.C., durante la Guerra Pirática, en la que Varrón fue también legado de Pompeyo y tuvo bajo su mando la zona comprendida entre Delos y Sicilia. Los compañeros a que se hace referencia aquí han de ser el estado mayor del Reatino, y el lugar concreto saneado el edificio en que se hallaba el mismo con dicho estado mayor y sus propios esclavos.

[128] Varrón da en griego (al parecer no solo en forma sino también en caracteres) el nombre de ambas obras: *<perì> phytôn historías* «Historia de las plantas», y *<perì> phytikôn aitíōn* «Causas de las plantas». Sobre Teofrasto y sus obras, cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC.*

[129] Se dirige a Escrofa, que responde a continuación.

Escrofa dijo: «Cuatro son las partes principales de la agricultura. Y de ellas la primera es el conocimiento de la finca, de qué clase es su suelo y cuáles son sus partes; la segunda, lo que en esta finca es necesario y debe haber para el cultivo; la tercera, qué hay que hacer en esta propiedad para cultivarla; y la cuarta, en qué momento conviene que se haga cada cosa en esta fin-
4 ca[130]. Cada una de estas cuatro partes generales se subdivide al menos en otras dos, porque la primera comprende la que se refiere al suelo de tierra y otra que lo hace a las casas de la finca y a los establos. La segunda parte, lo que en la finca se mueve y debe haber para el cultivo, es asimismo bipartita, y consta de los hombres mediante los cuales se ha de cultivar y del resto de los útiles[131]. La tercera parte comprende lo que se ha de disponer para cada cosa y el lugar donde se ha de hacer cada una; la cuarta parte, las épocas de labor que han de estar en relación con la revolución anual del Sol y las que lo han de estar con el recorrido mensual de la Luna. Primeramente hablaré de las cuatro primeras partes; después, pasando a una mayor precisión, de las ocho segundas[132].»

6 «Pues bien, lo primero que, en cuanto al suelo de la finca, se ha de considerar, son estas cuatro cosas: cuál es su configuración, de qué tipo de tierra es, cómo es de grande y cómo está de protegido por sí mismo. Habida cuenta de que hay dos tipos de configuración, una que da la naturaleza y otra que se debe a las sementeras (la primera, porque, en origen, un campo es bueno y otro malo, y la última, porque una finca está bien plantada
2 y otra mal), hablaré primero de la corfiguración natural. Pues bien, sabido que, por el aspecto, hay tres tipos simples de campos, de llanura, de colina y de montaña, y un cuarto formado de estos tres, de manera que en la finca donde el campo es así hay dos o tres de los aspectos citados, como cabe verse en muchos lugares, sin duda una manera de cultivar es más apropiada para la menor de estas tres alturas simples del terreno que para la

---

[130] Esta cuatripartición parece reflejar la de lugar, cuerpo, acción y tiempo que el mismo Varrón, atribuyéndola a Pitágoras, recoge en *Leng. lat.* V 11-13.

[131] Se está pensando en la división de *infra,* §17, 1 (sobre ella, cfr. n. allí), en que los hombres (esclavos en este caso) son útiles o instrumentos (*instrumenta*) para el cultivo del campo como los animales y los objetos inanimados. Así en §18, 6 se habla claramente del «número de esclavos y del resto de los útiles».

[132] Mientras se va a mantener la primera división cuatripartita como cañamazo del resto de la exposición de Escrofa, se va a olvidar y a embrollar un tanto la subdivisión de cada una de esas partes en otras dos.

mayor, porque aquella es más cálida que la mayor, y así otra lo es para la de colina, porque esta altura del terreno es más templada que la menor o la mayor. Que esto es así resulta más claro en las regiones bastante extensas, cuando se trata de los tipos simples[133]. De aquí que, donde hay amplias llanuras, allí hace 3
más calor, y por ello las zonas de Apulia son de tiempo más caluroso y pesado[134]. Y donde la zona es montañosa, como en el Vesubio[135], por ser más ligero el aire, es más sana. Quienes cultivan tierras bajas, padecen más en verano, y quienes altas, más en invierno. En la primavera, las mismas cosas se siembran antes en las zonas llanas que en las de mayor altura, y se recogen en menos tiempo allí que aquí. Y ciertamente se siembran y cosechan más tarde las tierras altas que las bajas. Algunas cosas 4
crecen más frondosas y más fuertes en las zonas montañosas debido al frío, como los abetos y los falsos abetos[136]; en cambio aquí[137], por ser zona más templada, hay álamos y sauces. Otras se dan mejor en las alturas, como los madroños y las encinas[138]; otras, en el llano, como los almendros y las *mariscae*[139]. Con las colinas bajas se aviene mejor la producción de llanura que la de montaña; con las altas, al contrario. Estas tres posibles alturas 5
del terreno dan lugar a diferentes clases de cultivo, porque se considera que son mejores las mieses de llanura, las viñas de colina y los bosques de montaña. Generalmente lo mejor para los que cultivan las zonas llanas es el invierno, porque entonces allí hay prados de hierba y los árboles toleran mejor la poda.

---

[133] Es decir, cuando toda la región es de uno de los tres tipos simples señalados.

[134] En la parte norte de Apulia, entre el macizo montañoso del Gargano y los Apeninos, hay una amplia llanura, que, además, está bien regada de manera natural.

[135] Situado frente a la bahía de Nápoles, sus tierras de origen volcánico se dedicaron sobre todo a la vid. Quizá el autor recuerda aquí las propiedades agrícolas que él mismo tuvo en esta zona (cfr. *infra,* cap. 15).

[136] Se trata de la *Picea excelsa* Link, que en español tiene otros diversos nombres.

[137] Sin duda en la zona donde se halla Roma.

[138] Si bien hay una gran tradición en identificar lat. *quercus* concretamente con la encina (científicamente, *Quercus ilex*), André, 1985, *s.v.* entiende que es el género *Quercus* L. sin precisión, el cual, según hoy sabemos, tiene unas 500 especies.

[139] (*Ficus*) *marisca* designa una especie de higuera, que Catón, 8, 1, aconseja para un terreno arcilloso y descubierto y que André, 1985, *s.v.* caracteriza por dar higos gordos e insípidos, cosa que Heurgon, 1978, entiende que solo es aplicabale en la época imperial. Cfr. Columela, X 415, y Marcial, VII 25, 7.

Por el contrario, lo más favorable para los terrenos de montaña es el verano, porque allí entonces también hay mucho pasto, que, en cambio, en las llanuras se seca, y el cultivo de los árboles
6 es más fácil, porque entonces aquí el aire es más frío. Es mejor el terreno llano que está inclinado todo por igual hacia una sola parte, que el que está igualado al mismo nivel, porque este, al no drenar bien, suele hacerse húmedo. Y resulta aún peor si es desigual, porque debido a los hoyos se hace aguanoso. Estos y así son los tres tipos de altura del terreno de un campo que influyen de manera distinta en el cultivo.»

7 Estolón dijo: «De lo que se refiere a esta configuración natural, parece hablar Catón no de manera inadecuada cuando escribe que el mejor campo es el que se halla situado al pie de un monte y mira a mediodía[140].»

2 Añadió Escrofa: «Acerca de la configuración debida a la manera de cultivar he de decir lo siguiente, que del hecho de que algo resulte más agradable por el aspecto se sigue que proporciona también mayor beneficio, como, por ejemplo, se ve en el caso de quienes tienen arboledas con vid maridada[141], si se han plantado al tresbolillo, buscando el mantenimiento de hileras y de distancias proporcionadas[142]. De aquí que nuestros antepasados de un campo de igual extensión pero mal plantado no solo sacaran menos vino y menos cereal[143], sino que también los sacaran de peor calidad, porque las cosas que se ponen cada una en su sitio, ocupan menos espacio y se quitan menos unas a
3 otras el sol, la luna y el viento. Esto es posible conjeturarlo por algunos hechos: por ejemplo, las mismas nueces que, estando

---

[140] Catón, 1, 3.

[141] Cfr. *supra*, §4, 2, y n. de allí. En los entreliños de estas arboledas se podían sembrar distintos productos. El árbol que hacía de soporte se elegía en función de la zona y de la utilidad secundaria (sombra, aprovechamiento de sus hojas para alimento del ganado…). El procedimiento sirve a veces a los autores literarios romanos como símil de la unión de los esposos: cfr., p. e., Catulo, 62, 49-55.

[142] Virgilio, *Geórg.* II 273-287, da una soberbia descripción de esta colocación de las vides en que estas son como soldados en una formación del mismo nombre (*quincunx* en latín). La creación de efectos estéticos con las plantas se desarrolló especialmente en los jardines mediante la llamada *ars topiaria*. La práctica actual confirma las ventajas económicas de la ordenación de los cultivos.

[143] Se emplea aquí el término *frumentum*, que, en general, designa a los cereales con espiga por oposición a *legumen* (cfr. *infra*, §48, 1) y, en particular, el trigo en todas sus especies.

enteras, puedes meter en un modio, porque cada una tiene la cáscara en el lugar que corresponde a su estructura natural, en cambio, si las cascas, apenas puedes recogerlas en un sesquimodio. Además, a los árboles que se plantan en hilera, el sol y la 4
luna los hacen madurar uniformemente por todas partes. Y ello supone que nazcan más uvas y aceitunas y que maduren más rápidamente. Y a estas dos cosas las siguen aquellas otras dos, que producen más mosto y aceite y de mayor precio.»

«Sigue lo citado en segundo lugar, de qué clase de tierra es 5
el suelo de la finca[144], aspecto por el cual, muy especialmente, esta se califica de buena o de no buena. Y es que es importante conocer qué cosas pueden plantarse o nacer en ella y de qué tipo concreto son: es que todo no se puede dar igual de bien en el mismo campo[145], pues, al igual que uno es apropiado para la vid y otro para el cereal, así, de los demás, uno lo es para una cosa y otro para otra. Y así se dice que en Creta, en Gortina[146], 6
hay un plátano que no pierde las hojas en invierno[147], y que asimismo lo hay en Chipre, según dice Teofrasto, y que asimismo en Síbaris, que ahora se llama Turios[148], hay una encina de naturaleza semejante, que está a la vista de la ciudad; que asimismo, a diferencia de lo que ocurre entre nosotros, en Elefantina[149] sucede que ni las higueras ni las vides pierden las hojas[150]. Debido a la misma razón[151] muchas plantas dan fruto dos veces, como la vid en las costas de Esmirna[152] y el manzano

---

144 Cfr. *supra,* §6, 1. Esta parte sobre la calidad del suelo llega hasta §9, 7, pero tiene una larga digresión sobre la viña (§§8, 1-7), que, según piensan algunos, se debe a una segunda redacción de la obra.

145 Cfr. Teofrasto, *Caus. plant.* III 2, 2.

146 Situada no lejos de Heraclio, la actual capital de Creta, fue ciudad importante ya en la época minoica.

147 Cfr. Plinio, XII 11, donde el autor se burla de la leyenda que señalaba el plátano de Gortina como el árbol bajo el cual se unieron Júpiter y Europa, y XVI 81.

148 La ciudad de Síbaris se hallaba en una zona fértil de la Magna Grecia: fundanda por aqueos en el siglo VIII a.C., pereció como consecuencia de su enfrentamiento con Crotona en el 510 a.C. y en su lugar se estableció Turios en el 444 a.C., con la participación sobre todo de atenienses.

149 Isla del Nilo, situada en el Alto Egipto.

150 Cuatro ejemplos sacados de Teofrasto, *Hist. plant.* I 9, 5 (los tres primeros) y I 3, 5 (el último).

151 La diferencia del terreno.

152 Ciudad de Asia Menor (actualmente, la turca Izmir), situada dentro de un golfo de la costa del mar Egeo. Cfr. Plinio, XVI 115, donde se observa que la viña se hallaba concretamente junto al *Matroon* (templo de la diosa Cibeles), dato procedente de otra obra del mismo Varrón sin identificación cierta.

7 en el territorio de Consencia[153]. Lo mismo muestra el que en los lugares salvajes las plantas den más frutos y en los que están cultivados los den mejores. A la misma razón se debe que haya plantas que no pueden vivir sino en un lugar abundante en agua o incluso en el agua misma, y esto de forma diferenciada: unas en lagos, como las cañas en el territorio de Reate[154]; otras en ríos, como los alisos en el Epiro[155]; y otras en el mar, como escribe Teofrasto[156] de las palmeras y de las cebollas albarra-
8 nas. En el interior de la Galia Transalpina, cuando conducía yo un ejército al Rhin[157], llegué a algunas regiones donde no crecían ni la vid ni el olivo ni árboles frutales[158], donde abonaban los campos con greda blanca[159] extraída de la tierra, y donde no tenían sal, ni gema ni marina, sino que en su lugar utilizaban carbones salados obtenidos de la combustión de cierto tipo de leña[160].»

9 Estolón dijo: «Por cierto que Catón[161], al hacer la clasificación de los campos, dice que uno es considerado mejor que otro dentro de una escala de nueve grados, y precisa que el primero es donde pueden darse viñas de vino bueno y abun-

---

153 Ciudad situada al sur de Italia, en el Brucio (actualmente, Cosenza).

154 Ciudad sabina a unos 80 km al nordeste de Roma (hoy, Rieti). Fue la cuna del mismo Varrón, que tuvo tierras en su territorio (cfr. *infra*, II pref., 6, y III 2, 3) y que se refiere a ella en varias ocasiones a lo largo de la presente obra. Para la región de los sabinos en general, cfr. *infra*, §14,4, n.

155 En efecto, el aliso negro o común (*Alnus glutinosa* L.) crece en terrenos húmedos y en las riberas de los ríos. El Epiro, tierra buena tanto para la agricultura como para la ganadería, se hallaba en el occidente de Grecia (hoy, sur de Albania). Esta zona, que fue incorporada en el 146 a.C. a la provincia romana de Macedonia y en la que en la época de Varrón había ricos propietarios romanos de tierras y rebaños, era bien conocida por el Reatino y constituye el marco geográfico del libro II de la presente obra.

156 *Hist. plant.*, I 4, 3, donde se dice exactamente «viven a veces en el mar», porque, sin duda, las cubre la marea cuando sube.

157 Se desconoce el mando concreto de Escrofa y la época precisa de la expedición. Se ha propuesto tanto la campaña que en el 55 a.C. hizo César contra los usípetes y los tencteros, en la que llegó hasta Colonia, como la que el mismo emprendió contra Ariovisto en el 58 a.C. y le llevó hasta Alsacia.

158 Referencia quizás a una zona de la llanura de Flandes, no lejos de uno de los brazos del delta del Rhin.

159 Con *candida creta* designa aquí Varrón lo que Plinio, XVII 42, llama *marga* o *candida argilla*, esto es, la marga, roca compuesta de similares proporciones de arcilla y cal y empleada como abono de tierras carentes de una de estas dos. Según el citado pasaje de Plinio, la utilizaban los britanos y los galos.

160 El uso de ceniza en lugar de sal (p. e., como abono) está ampliamente atestiguado en la Antigüedad. Cfr., p. e., Plinio, XVII 261 y XXXI 83.

161 Cfr. I 7. La clasificación de Catón refleja la práctica agrícola en la Italia de *ca.* 180 a.C.

dante, el segundo donde lo puede hacer la huerta irrigada[162], el tercero donde los saucedales, el cuarto donde los olivares[163], el quinto donde el prado, el sexto donde el campo de cereales[164], el séptimo donde el bosque tallar[165], el octavo donde la arboleda de frutales[166] y el noveno donde el bosque que dé bellotas.»

Escrofa dijo: «Sé que aquel escribe eso, pero sobre ello no 10
están de acuerdo todos, porque otros, como es mi caso, dan la primacía a los buenos prados[167], por lo que los antiguos a los prados (*prata*) los llamaron *parata* "preparados"[168]. César Vopisco, defendiendo ya salido de la edilidad una causa ante los

---

[162] En la época de Catón, el *hortus* es un terreno con árboles frutales y legumbres, a lo que se añaden algunas flores y plantas medicinales, pero en la de Varrón, en la que el lujo se ha ido incrementando considerablemente y las flores juegan un papel importante en actos públicos y privados, el término se refiere ya sobre todo a un terreno con plantas ornamentales (puede haber también árboles frutales), sean estas para la venta o no, e incluso puede designar la casa de recreo con jardines (cfr. *infra*, II 11, 12, y III 17, 1). Sobre el riego de la huerta, cfr. Plinio, XIX 60, y Columela, XI 3, 8-9.

[163] En la obra de Catón, el cultivo del olivo tiene tanta importancia como el de la vid.

[164] Para Catón, el trigo se ha de cultivar fundamentalmente para uso doméstico.

[165] Se trata sobre todo del castaño, pero también del roble, el fresno y el avellano.

[166] Algún estudioso, para negar que *arbustum* se refiera aquí a la vid arbustiva (cfr. *supra*, §4, 2) y mantener que se trata de un terreno plantado de árboles frutales, se ha preguntado cómo Catón iba a poner dicha viña en octavo lugar si ha colocado a la vid a la cabeza de su clasificación. Pero también se ha defendido que, en la misma, el primer puesto se asigna a la *vinea* entendida esta como vid apoyada en una arboleda (sobre todo si da mucho vino), y el octavo al *arbustum*, que no es otra cosa que esta última y tiene una importancia económica independiente de la vid que sostiene, pues, según esta hipótesis, la viticultura de Catón supone siempre una vid maridada. Entre los tratadistas romanos hubo discrepancias acerca de la calidad de la uva y el vino de la vid conseguidos con esta: según Plinio, XVII 199, los Saserna rechazaron este tipo de cultivo de la vid, pero Escrofa lo ensalzó. Se piensa que, de hecho, en la Italia de Varrón este procedimiento estuvo reducido a una o dos zonas, pero que en la de Columela fue normal. El mismo se ha seguido empleando hasta hoy con distinta suerte según las épocas y los lugares.

[167] Aunque Catón asignó en su tratado un quinto lugar a los prados, parece que en su vejez les dio la máxima importancia. Se refleja así una transformación de la economía agrícola romana, que en la mayor parte de la época de Catón tiene un carácter sobre todo agrícola y de propiedades no grandes, con una especial importancia a la vid, y que, en cambio, en los tiempos de Escrofa es ya ante todo ganadera y latifundista, donde los prados son fundamentales y la vid no se considera rentable.

[168] Cfr. Varrón, *Leng. lat.* V 40, donde se es un poco más preciso al dar esta misma falsa etimología.

censores[169], dijo que las llanuras de Rósea[170] eran la teta de Italia, en la que, si se dejaba una pértiga, al día siguiente ya no se la veía debido a la hierba. **8** Contra la viña están quienes piensan que con el gasto devora el beneficio.»

«Es importante saber –dije yo[171]– de qué tipo de viña se trata, porque hay muchas clases de ella. De hecho, unas son rastreras y sin tutores, como ocurre en Hispania; otras, altas, como las que se denominan *iugatae*, como la mayor parte de las de Italia. Y a este tipo pertenecen dos nombres, *pedamenta* "rodrigones" y *iuga* "yugos". Los objetos verticales por los que se mantiene en pie la viña, tienen el de *pedamenta*; los horizontales que se unen (*iuguntur*) a ellos, el de *iuga*[172]. Y es también de esto de lo que tienen el suyo las parras sobre "yugo" (*vineae iugatae*)[173].
2 Por lo general, hay cuatro clases de "yugo": la pértiga, la caña, las cuerdas y los sarmientos. La pértiga, por ejemplo en el territorio de Falerno; la caña, por ejemplo en el de Arpos[174]; las cuerdas, por ejemplo en el de Bríndisi[175]; y los sarmientos, por ejemplo en el de Milán. Hay dos posibilidades de poner los "yugos": una en línea recta, como ocurre en el territorio de Canosa[176], y otra a semejanza de un compluvio, con los "yugos" a lo

---

169 Gayo Julio César Estrabón Vopisco. Fue orador y poeta. Edil en el año 90 a.C., pretendió el consulado en el 88. Pereció en el 87 víctima de las proscripciones de Cinna. Aquí se hace referencia a un discurso que pronunció ante los censores Publio Licinio Craso y Lucio Julio César en el 89.

170 Se hallaban en el país sabino: hoy, Pian delle Rosce. Tenían renombre por su fertilidad y por sus buenos asnos, caballos y mulos. En *CC*, se traen a colación varias veces.

171 Hay quienes consideran que no se trata aquí de una intervención de Varrón, sino de la continuación de las palabras de Escrofa («Es importante saber, afirmo yo, que…»), que llegarían hasta §9, 7, por lo que en §9, 1 volveríamos a tener un «afirmo yo» también referido al último y no al primero.

172 A lo que llama Varron aquí *iugum* es exclusivamente al elemento horizontal (de cuatro tipos posibles, como se dice a continuación) sustentado por otro u otros verticales clavados en el suelo.

173 Frente a lo que hacemos nosotros, no se suele indicar que Varrón, muy dado al establecimiento de etimologías, quiere relacionar aquí *iungo* y *iugum*, lo que es evidentemente cierto. Y, asimismo según nuestra opinión, con «de esto» (*ab eo*) se quiere hacer referencia precisamente al hecho de que se aten (*iuguntur*) los «yugos», con lo cual, parece que para el autor en el verbo *iugo* está más presente la idea general de «unir» que la más concreta de «unir con un yugo». De otro lado, como se ve, la *vinea iugata* es un tipo concreto de parra, de donde nuestra traducción.

174 Ciudad de Apulia, región del sudeste de Italia.

175 Ciudad también de Apulia, a orillas del mar Adriático.

176 No la Canosa de la Emilia, sino la antigua *Canusium*, situada en Apulia, a orillas del río Ofanto y en una zona buena para la viticultura. El gentili-

largo y a lo ancho, como son la mayor parte de las viñas de Italia[177]. Cuando estas cosas se dan en la misma propiedad, la viña no tiene por qué temer el gasto; cuando se dan en abundancia y en las proximidades de la casa de campo[178], no tiene por que temerlo mucho. El primer tipo de yugos que he citado, pide 3
sobre todo saucedales, el segundo cañaverales, el tercero juncales o algo de este tipo y el cuarto arboledas por donde se puedan llevar los sarmientos de las vides[179], como hacen los milaneses en los árboles que llaman *opuli*[180] y los canosinos en una estructura de cañas sobre las higueras[181]. El rodrigón asimismo 4
por lo general es de cuatro tipos. Hay uno fuerte, cuya mejor clase suele traerse a la viña de una encina o un enebro y que se llama *ridica*. El segundo es una estaca cortada de una pértiga,

---

cio es *Canusinus* «canosino». Aquí se trata de una sucesión de «yugos simples» (con sus correspondientes sostenes clavados en tierra) cercanos unos a otros de manera que formen una línea recta continua. A esta sucesión es a lo que, según nuestro parecer, se denomina concretamente *cant(h)erius* en Plinio, XVII 165, y Columela, IV 12, 1 (en V 4, 1, se habla de *vineae cantheriatae*), no a cada una de sus partes formada por soporte y «yugo», como parece dar a entender algún estudioso. Esta formación se ha conservado en zonas del norte y centro de Italia.

177 En este caso, el soporte elevado está formado por cuatro *iuga* que trazan en torno a la viña un cuadrado similar a la abertura denominada *compluvium* que, en la casa tradicional romana, tenía el tejado del atrio y por donde podía penetrar la luz y el agua. Esta estructura era muy indicada, p. e., en terrenos sometidos a frecuentes tormentas. Cfr., p. e., Plinio, XVII 164 y 166. Había parras más complejas y amplias, especie de parrales, llamadas *pergulae*. Cfr., p. e., Columela, IV 21, 1, y Paladio, III 12, 3 y 5.

178 Entendida esta como el conjunto de los edificios y las tierras. Es decir, se hace referencia a cuando los materiales requeridos para emparrar la vid se hallan fuera de la propiedad agrícola, pero cerca de ella.

179 Según Columela, V 6-7, había dos tipos de *vites arbustivae* (cfr. *supra*, §4, 2, y n. allí): el *arbustum Italicum*, donde la vid trepa por el tronco de un árbol no muy alto y se conduce únicamente por sus ramas, tendiendo a caer hacia tierra, y el *arbustum Gallicum*, donde los árboles de la arboleda son más altos y se disponen más juntos entre sí, para que la vid pueda pasar de uno a otro y se desarrolle sobre todo horizontalmente. Aquí se trata de esta última, que Varrón entiende como un tipo de *vitis iugata*.

180 *Opulus*, palabra que probablemente pertenece al sustrato de la Italia norte, designa una de las especies del arce, el *Acer opalus* Miller (nombre vulgar, acirón). Cfr. Columela, V 7, 1, donde se observa que el *opulus* es una de las concreciones del llamado *arbustum rumpotinum*: de aquí, sin duda, que Plinio, XIV 12, parezca dar el primer nombre como sinónimo del segundo. Cfr. *infra*, §8, 4.

181 Nuestra «estructura de cañas» traduce *harundulatio*, término debido a la corrección hecha por Poliziano del *harundulacio* del manuscrito *m*, que difiere de las lecturas incomprensibles de otros manuscritos. Se trata de un *hapax* que parece referirse al yugo hecho de cañas: a la vid que se marida con la higuera se le adaptan pequeñas cañas.

mejor dura para que aguante más. Cuando la tierra ha destruido su parte inferior, se da la vuelta a lo podrido y se convierte la parte superior en la base. El tercero es el que, a falta de los dos primeros, proporciona un cañaveral. Y es que juntan con corteza viva algunas cañas de aquí y las meten en tubitos de barro abiertos por el fondo (denominados "puntas de lanza"[182]), para que pueda salir por allí el agua que caiga dentro. El cuarto tipo es el rodrigón natural de esta clase[183] que se da donde la viña está formada de sarmientos que pasan de árbol en árbol[184], sarmientos que, llamándose *traduces*, algunos denominan *rumpi*[185].
5 La altura de la viña ha de ser la de un hombre y la distancia entre los rodrigones la suficiente para que pueda arar por allí una yunta de bueyes.»

«La viña menos cara es la que sin necesidad de yugo proporciona vino al *acratophoron*[186]. Hay dos tipos de ella: uno es en el que la tierra proporciona cama a las uvas, como en muchos lugares de Asia, y esta viña a menudo pertenece por igual a zorras y hombres y, si cría la tierra ratones, también es menos abundante su vendimia, a no ser que llenes de ratoneras la totalidad
6 de las viñas, cosa que hacen en la isla de Pandateria[187]. El segundo tipo de viñedo es en el que solo se separa de la tierra el sarmiento que dé pruebas de producir uvas. Bajo él, donde nace la uva, se meten horquillas de unos dos pies hechas de ramitas, para que, cuando se lleve a cabo la vendimia, ya haya aprendido por fin la uva a pender de la rama o de un cordón o de la atadu-

---

[182] En lat., *cuspis*, que puede ser tanto la punta de un objeto puntiagudo como ciertos objetos puntiagudos. Hay intérpretes que, modificando convenientemente el texto, refieren esta denominaión a las cañas que se meten en los tubitos y que, para ello, han de ser puntiagudas.

[183] De vid.

[184] Es decir, en las vides maridadas con árboles, hay unos rodrigones naturales, que son precisamente estos últimos.

[185] *Tradux*, de *trans* «al otro lado» y *duco* «conducir», describe la conducción de los sarmientos de este tipo de vid a través de la copa de los árboles. *Rumpus* es palabra céltica o ligur. De ella deriva un adjetivo para hacer referencia a todo árbol tallado a fin de sostener los sarmientos de la vid: *rumpotinum arbustum* o *arbor rumpotina*. Cfr. Columela, V 7, 2, y Plinio, XIV 12.

[186] El *akratophóron* era un recipiente griego, no de grandes dimensiones, para vino puro (gr. *ákratos* «puro»), que se mezclaba con agua en la cratera.

[187] Islita rocosa que forma parte de las actualmente llamadas islas Pontinas o Ponza, situadas en el Tirreno, frente al golfo de Gaeta. Hoy, Ventotene. *Infra*, III 5, 7, se citan otras dos islas del mismo archipiélago, *Pontiae*, hoy Ponza, que da nombre a aquel, y *Palmaria*, hoy Palmarola.

ra que los antiguos llamaban *cestum*[188]. En esta viña, el dueño, tan pronto como ha dejado de ver el cogote del vendimiador[189], se lleva las horquillas a que pasen el invierno bajo techado, a fin de poder utilizar sus servicios sin nuevo gasto al año siguiente. Esta costumbre en Italia la tienen los uriatinos[190]. Esta diversi- 7
dad del cultivo de la vid se debe sobre todo a la importancia que tiene el tipo de suelo. Y es que allí donde es húmedo por naturaleza, la vid ha de estar más alta, porque el vino, en el momento de su nacimiento y durante su cría, no busca agua como en la copa[191], sino sol. De aquí que, pienso yo, la vid, ante todo, suba desde el suelo de la viña a los árboles.»

9 «A propósito de la tierra –dije yo–[192], es importante saber cómo es y para qué es buena o no es buena. El término *terra* se emplea en tres sentidos: general, propio y de mezcla. En sentido general, por ejemplo, cuando hablamos del disco de la tierra y de la tierra de Italia o de cualquier otra. Y es que, en este uso, en la denominación se incluyen la piedra, la arena y también todo lo demás de este tipo. En el segundo sentido, se habla de la tierra propiamente dicha y el término es utilizado sin la adición de cualquier otro nombre o calificativo. En el tercer senti- 2
do se habla de la tierra como una mezcla en la que puede plantarse y nacer algo, como es el caso de una tierra arcillosa o una pedregosa, y de otras, puesto que, debido a las varias mezclas, en la tierra entendida en este sentido las posibilidades no son menos numerosas que en la entendida en el general. De hecho, como en aquella hay muchísimos componentes de virtudes y cualidades distintas, entre los que se hallan la piedra, el mármol, el ripio, la arena, el sablón, la arcilla, la tierra roja, el polvo,

---

[188] Es la *uva pensilis*, destinada a la conserva (cfr. *infra*, §54, 2, y n. allí). Por ello, sus racimos permanecían colgados en el granero en su propia rama, en una cuerda o en el llamado *cestus* (también se podía colgar directamente del pedúnculo). *Caestus* o *cestus* (*cestum* en Varrón) es una tira de cuero y, más concretamente, la especie de guante formado de tiras de cuero guarnecidas de plomo o de hierro con que se protegían las manos los púgiles antiguos.

[189] Esto es, se ha marchado, por tratarse de un trabajador temporal.

[190] Habitantes de Uria (hoy día, Rodi), ciudad de Calabria. Hay editores que prefieren entender «reatinos».

[191] Alusión humorística a la costumbre antigua de beber el vino mezclado con agua.

[192] Sigue hablando Varrón: resulta aquí evidente que el excurso sobre la viña, que el mismo se atribuye con un *inquam* «dije yo», fue introducido después de haber redactado esta parte, que ya tenía su *inquam* y que, sin embargo, no fue borrado. Cfr. *supra,* §8, 1, y n. allí.

la greda, la ceniza y el almagre[193] (es decir, la tierra que se pone
3 tan caliente por el sol que quema las raíces de las plantas), por ellos la tierra propiamente dicha, cuando está mezclada con alguna cosa de los tipos citados, igual que recibe el nombre de gredosa, recibe otros a partir de las demás clases de componentes[194]. Los tipos de variedad de estos son tales que, además, hay otras distinciones más precisas, al menos tres en cada clase, porque, por ejemplo, una tierra es muy pedregosa, otra lo es medianamente y otra es casi pura. Así las tierras mezcladas con el resto de los otros tipos siguen la escala de esos tres mismos grados.
4 Además, cada una de estas tres mismas clases comprende otras tres, porque unas son más húmedas, otras más áridas y otras intermedias. Y estas diferencias influyen y mucho en el rendimiento de la tierra. De aquí que en un lugar más húmedo los expertos planten más bien farro que trigo redondillo, en uno más seco, por el contrario, cebada más bien que farro, y en
5 uno intermedio una y otra cosa. Además, existen aún otras distinciones más precisas dentro de todos estos tipos, como, por ejemplo, dentro de la tierra de sablón, porque aquí es importante saber si el sablón es blanco o bermellón, porque el blanquecino es inapropiado para plantar estacas y, por el contrario, el bastante bermellón es el indicado para ello. Así existen tres grandes clases diferentes de tierra, porque es importante saber si es magra, pingüe o intermedia[195], porque la pingüe es bastante

---

[193] La identificación de algunos de estos componentes resulta discutible. Así *rudus*, nuestro «ripio», para otros es «marga» o «cantos rodados», *sabulo*, nuestro «sablón», se interpreta también como «grava» y como «marga», y, en fin, *carbunculus*, nuestro «almagre», es para muchos «carbón», pero sin duda es más defendible una especie de arena rojiza. Por otro lado, *rubrica* (nuestro «tierra roja», traducible quizá también por «rojal») parece ser lo denominado habitualmente con el nombre italiano de *terra rossa*. Se tiene como una tierra difícil de trabajar, inapropiada para las huertas y la viña.

[194] Como bien observa Heurgon, 1978, la larga frase que, para explicar la tierra como mezcla, comienza en nuestro «de hecho» y acaba aquí es un buen ejemplo de «galimatías» de Varrón, que el traductor ha querido respetar dentro de lo posible, aunque sin duda ha de resultar algo pesado y confuso para un lector moderno. No obstante, al igual que Flach, 1996, no vemos necesaria la laguna que otros señalan a continuación de nuestro «gredosa».

[195] Distinción que tiene en cuenta la oposición riqueza/pobreza del suelo. Por ello, entendemos que lat. *pinguis* (equivalente en estos casos a gr. *píeira:* cfr., p. e., Teofrasto, *Hist. plant.* VIII 6), queda bien traducido por «pingüe» (no estaría mal «superior» o «de primera clase»), aunque en el sentido de «abundante, copioso, fértil» y no en el de «craso, graso, mantecoso». Nos parece, pues, también inexacta la versión de *pinguis* en estos casos por «grasa» y por «gruesa», dada en algunos traductores españoles.

fértil para el cultivo de muchas cosas y la magra no. De aquí que en la delgada, como en Pupinia[196], ni los árboles son frondosos ni las vides feraces, y no podrías ver gruesas cañas de cereal ni higueras *mariscae*[197] y sí muchos árboles y prados resecos y cubiertos de "musgo"[198]. Por el contrario, en un campo pingüe, 6
como en Etruria, es posible ver mieses ricas y sembradas todos los años y árboles frondosos, y todo sin "musgo". Por otro lado, en uno intermedio, como en Tíbur[199], cuanto más cerca está la tierra de no ser magra que de ser estéril, tanto más apropiada es para todas las cosas que si, por el contrario, tira a lo peor.»

Estolón dijo: «Acierta Diófanes de Bitinia cuando escribe que 7
los indicios de qué tierra es o no idónea para cultivar pueden verse o en ella misma o en las plantas nacidas en ella: en ella misma, si es tierra blanca, si es negra y si es ligera, de manera que, cuando se cava, se desmenuza fácilmente y no es por naturaleza ni pura ceniza ni densa en exceso; en las plantas silvestres nacidas en ella, si estas son frondosas y ricas en lo que debe nacer de ellas. Pero háblanos de lo que sigue, lo tercero, de las medidas.»

10 Aquel dijo: «En cuanto a las medidas con que se miden los campos, unos han establecido unas y otros otras, pues en la Hispania Ulterior[200] miden en "yugos"[201], en Campania en "versos"[202] y entre nosotros en el territorio de Roma y en el del

---

[196] Zona del Lacio, entre Roma y Túsculo, que tenía fama de esterilidad.

[197] Cfr. *supra*, §6, 5.

[198] *Muscus* tiene un sentido más amplio que esp. «musgo», pues incluye organismos que sin duda eran parecidos para los antiguos, como los distintos tipos de líquenes. Por ello, se entiende que se trata de algo que se puede dar tanto en terrenos húmedos como en secos. Por la existencia de sequedad, aquí ha de ser algún liquen, al menos en el caso de los árboles. También puede ocurrir lo mismo más adelante con *muscus ruber* (cfr. *infra,* §24, 2, y n. allí).

[199] Ciudad de Italia situada donde la moderna Tívoli.

[200] Durante la época republicana, Hispania estuvo dividida en dos zonas, Citerior y Ulterior. Un decreto del Senado del 197 a.C. registró sus nombres y señaló como frontera entre ambas el llamado *saltus Castulonensis*, lo que, en toponimia actual, equivale a una línea desde Cartagena a los montes de Linares y Úbeda: al norte se hallaba la Citerior y al sur la Ulterior.

[201] El *iugum* como medida agraria se halla dos veces en la llamada ley de Osuna, que data del 44 a.C. (cfr. *CIL* II Suppl. 5439).

[202] Solo este pasaje de Varrón y los *Gromatici* (cfr. Frontino, p. 30 L, e Higino, p. 121 L) nos han conservado el valor de *versus* como medida agraria. Se piensa que, en realidad, se trata de la latinización de una palabra osca. Como se dice a continuación, suponía una superficie de 10.000 pies cuadrados, pero ha de tenerse en cuenta que, si el pie romano equivalía a unos 30 cm, el osco era algo inferior (unos 28 cm). También se llamó *versus* la yugada en Dalmacia, con una equivalencia de 8.640 pies cuadrados.

Lacio en yugadas. Llaman "yugo" (*iugum*) a lo que puede arar una yunta (*iuncti*) de bueyes en un día[203]. Dan el nombre de
2 "verso" a un cuadrado de 100 pies de lado, y el de yugada a uno que tiene 2 actos cuadrados. Acto cuadrado es el que tiene 120 pies de lado. Esta medida se llama *acnua* en latín[204]. La parte más pequeña de una yugada recibe el nombre de *scripulum*, que es un cuadrado de 10 pies de lado. Partiendo de esta base, los agrimensores, cuando han alcanzado la yugada, a veces dicen que hay un excedente de 1 onza de campo o un sextante o algo por el estilo, porque 1 yugada tiene 288 escrúpulos, la misma cantidad que pesaba nuestro antiguo as antes de la Guerra Púnica[205]. A 2 yugadas, puesto que se decía que había sido Rómulo[206] el primero que las había fijado como lo que cada uno podía transmitir a su heredero (*heres*), les dieron el nombre de *heredium*[207]. Después 100 de estas medidas fueron 1 "centuria". Una "centuria" es una superficie cuadrada cuyos cuatro lados tienen 2.400 pies de longitud[208]. Por otra parte, 4 de estas, unidas de manera que haya 2 "centurias" a cada lado, se llaman "saltos" en los repartos individuales de tierras públicas.»

11 «Muchos cometen errores al no fijarse en la extensión de la finca, porque unos construyen una casa de campo menor de lo que pedía la extensión, y otros una mayor, cosas ambas con las que se va en contra del patrimonio y del beneficio. Y es que los edificios más grandes no solo nos cuestan más al constuirlos sino que también nos exigen invertir más en mantenerlos.

---

[203] La relación de *iugum* con *iungo* «unir» es evidente.

[204] Según Columela, V 1, 5, la palabra, que él ofrece en la forma *agnua*, es empleada en lugar de *actus quadratus* concretamente por los campesinos de la Bética.

[205] El as, que en un principio pesaba una libra (325 gr.), se fue reduciendo hasta llegar a valer 1/6 del peso inicial. No obstante, los escritores romanos hablan de la reducción como si se hubiera producido de una vez y durante la Primera o la Segunda Guerra Púnica. Parece que Varrón en concreto se refiere aquí a la segunda de estas contiendas, lo que coincide con el hecho de que los numismáticos actuales daten en torno al 213 a.C. el momento en que se llegó al sextante.

[206] El legendario primer rey de Roma, al que se atribuye una cronología hipotética como 754-715 a.C.

[207] *Heredium* pasó de este valor específico a uno más general, como en esp. «heredad».

[208] La *centuria* fue la base de la llamada *centuriatio*, mediante la cual se dividía la superficie cultivable en cuadrículas de esa extensión como resultado de trazar dos ejes de coordenadas principales, el *decumanus* y el *cardo maximus*, y los ejes paralelos a cada un de ellos.

Cuando son más pequeños que lo que requiere la finca, los frutos recolectados suelen echarse a perder por completo. Y es que 2
no hay duda de que la bodega ha de hacerse mayor en el campo donde hay viñedos, como de que han de hacerse más amplios los almacenes para grano si se trata de un campo de cereales.»

«Se ha de construir la casa de campo de manera que, ante todo, se tenga agua en el interior de su cercado o, si no, se halle lo más próxima posible. En primer lugar es preferible la que nace allí; después, la que entra todo el año. Si falta por completo el agua viva, se han de hacer cisternas bajo techado y un depósito al aire libre: aquellas para que puedan utilizarlas las personas; este para que lo pueda hacer el ganado. **12** Se ha de procurar situar la casa sobre todo al pie de un monte boscoso, donde los pastos sean abundantes, y asimismo de manera que se halle de cara a los vientos más salubles que soplen en el campo. La que está situada mirando al levante equinoccial[209] es la más conveniente, porque en verano tiene sombra y en invierno sol. Si tuvieras que construirla a la fuerza a lo largo de un río, habrás de tener cuidado de no ponerla de cara a él. Y es que en invierno resultará excesivamente fría y en verano no salubre. También hay que orientarla en sentido contrario si hay 2
alguna zona palustre, y ello debido a las mismas causas y porque se desarrollan ciertos animales diminutos que no pueden verse con los ojos y que a través del aire penetran dentro del cuerpo por la boca y por las narices y causan enfermedades difíciles de curar[210].»

Fundanio dijo: «¿Qué puedo hacer, si heredo una finca de ese tipo, para no contagiarme?»

«A eso incluso yo puedo responderte –dijo Agrio–: venderla en los ases que puedas o, si no te es posible, abandonarla.»

---

[209] Punto del horizonte por donde sale el sol durante el equinoccio de primavera: es el verdadero este astronómico. El viento que soplaba de esta parte, que es en lo que propiamente se fija Varrón para dar su orientación, fue llamado por los romanos *solanus* o *subsolanus* y por los griegos *aphēliōtēs*.

[210] Sin duda se alude a la malaria, que está bien atestiguada a fines de la República en la zona de Etruria. Se ha pensado que los «animales» aludidos aquí han de ser microbios: como es sabido hoy día, el paludismo es producido por un protozoo inoculado por varias especies de mosquitos anofeles. Hay varios pasajes de *La naturaleza de las cosas* de Lucrecio que pueden haber sido la inspiración de Varrón. Este pasaje (hay quienes incluyen también en el mismo sentido lo dicho inmediatamente en §3) muestra al Reatino como un defensor del «animaculismo» en la transmisión de la enfermedad, contra lo que ocurre en I 4, 4, donde el autor se muestra como «miasmático».

3 Por su parte, Escrofa dijo: «Se ha de evitar que la casa de campo mire a la parte de la que suela soplar un viento demasiado malsano, y no debes edificarla en el fondo de una cañada, sino has de hacerlo mejor en un lugar alto, con lo cual, si penetra algo nocivo, al estar expuesto a los vientos desaparece con mayor facilidad. Además, al darle el sol todo el día, es más saluble, porque asimismo, si algún bichito nace cerca y penetra, o se
4 lo lleva el viento o perece en seguida por la sequedad. Las tormentas inesperadas y las corrientes torrenciales son peligrosas para los que tienen edificios en lugares bajos y profundos. Y también lo son para ellos las cuadrillas inesperadas de saqueadores, porque les pueden reducir de improviso más fácilmente. De una y otra cosa están más a salvo los lugares altos.»

13 «En la casa de campo, los establos se han de hacer de manera que las boyeras sean allí lo que pueda ser más caliente en invierno. Los productos como el vino y el aceite se han de poner más bien a ras de tierra dentro de cuartos, lo mismo que los equipos para la fabricación de aquellos[211]; los áridos como las habas y el heno, en tablados[212]. Se ha de tener previsto dón-

---

[211] En general, se entiende que aquí *vasa vinaria et olearia* son «recipientes para vino y aceite». Así para Heurgon, 1978, son los recipientes que contenían las uvas y las aceitunas antes de prensarlas. Pero Flach, 1996, lo interpreta como los lagares de vino y de aceite. Para nosotros se hace referencia concretamente al cuarto (o despensa: *cella*) donde se hallaban las tinajas del vino o del aceite *(dolia*) y a aquel otro contiguo donde se encontraba la prensa con todos sus mecanismos (de aquí que sea posible también traducir por «lagar»). Son muchos los restos arqueológicos que testimonian esto: cfr., p. e., Brun, 2004, pp. 15-18 y 22-23. Por otra parte, coincidimos aquí con quienes entienden que *loco plano in cellis* hace referencia a que las tinajas tenían que estar colocadas al nivel del suelo de un cuarto, no que este tuviera que tener un suelo llano, como suponen algunos (cfr., p. e., Tilly, 1973, p. 165): hasta tal punto era así que, con frecuencia, los recipientes se hallaban empotrados en tierra, además de que, en este caso concreto, sin duda se establece una oposición con los áridos, que, como se indica a continuación, se colocaban en alto.

[212] *Tabulatum* se suele interpretar aquí como una especie de sobrado, al que se llega mediante escaleras. Cfr., p. e., White, 1970, p. 428, y Rickman, 1971, p. 296, que se refieren a Columela, I 6, 9, donde se diferencia también el almacenje de los líquidos y el de los áridos y se traduce dicho término en inglés por *loft.* Sin duda esto es cierto en determinados casos, pero los restos arqueológicos de diversas *villae* nos muestran que, habitualmente, se está más cerca de la realidad dando a *tabulatum* un significado como esp. «tablado» o «entablado». En efecto, cabe ver que se trata de especie de cámaras de almacenaje con un pavimento (sobre el que se acumula el grano) formado con vigas y tablas (el *tabulatum* propiamente dicho), sobreelevado y apoyado en pilares de piedra, muretes paralelos o algo similar. Cfr., p. e., Salido Domínguez, 2015, pp. 9-10 y figs. 9 y 11. Por otra parte, creemos que no está en lo cierto Tilly, 1973, pp. 165 y 277, quien piensa que el plural de la palabra (*ta-*

de pueden estar los esclavos si se hallan agotados por el trabajo o el frío o el calor, dónde pueden recuperarse mejor con el descanso. Es preciso que el cuarto del capataz se halle muy cerca 2
de la puerta de la casa y que él sepa quién entra y quién sale de noche, y qué lleva, sobre todo si no hay portero. Se ha de cuidar particularmente que la cocina esté cercana, porque allí en invierno antes del alba se hacen algunas cosas, y se prepara y se toma la comida[213]. Se ha de procurar también que en el corral haya zonas cubiertas bastante grandes para los carros y para todos los demás útiles, cuyo enemigo es un cielo lluvioso. Y es que, si estas cosas se hallan en el recinto dentro de un lugar cerrado y a la intemperie, se consigue únicamente que no teman al ladrón: no aguantan las inclemencias del tiempo. En una fin- 3
ca grande dos son los corrales bastante convenientes[214]. Uno tal que † durante el día † tenga un depósito para recoger la lluvia, donde haya un surtidor y que, si se quiere, adopte la forma de medio estanque rodeado de columnas[215]. Y es que los bueyes traídos en verano de la tierra de labor beben aquí y aquí se bañan, y no hacen otra cosa, cuando regresan de los pastos, las

---

bulata), utilizado aquí en Varrón y en otros autores, hace referencia al empleo de una sucesión de tablados puestos uno encima de otro, de manera que se conseguía la circulación del aire entre ellos y que los alimentos quedaran al resguardo de incendios e insectos, todo lo cual, observamos nosotros, se lograba ya con una única construcción como la acabada de describir. Para el caso de las aceitunas, cfr. *infra*, §55, 5, y n. allí.

213 La cocina ha de estar «cercana», para unos, «al cuarto del capataz», y, para otros, «a los cuartos de los esclavos». Por ello, también es distinta la interpretación de la explicación de Varrón para la proximidad requerida. Así hay quien piensa que se pretende que el capataz pueda vigilar lo que ocurre en la cocina, pero también es posible que se quiera evitar que los ruidos hechos en ella despierten al dueño, que se halla en las dependencias señoriales no descritas aquí.

214 El hecho de constar de dos corrales (o patios, como se suele decir en las descripciones arqueológicas actuales), lo que recuerda las *villae rusticae* de Campania conocidas hoy, ha hecho relacionar esta *villa* con la que describe Plinio el Joven, *Ep.* II 17.

215 El pasaje tiene problemas textuales y de interpretación. «De día» (*interdius*) se considera habitualmente como una forma corrompida sustituible por algo como «interior» (*interior*): se entendería «uno tal que, estando en el interior, tenga…» y se opondría así al corral exterior del que se habla un poco más adelante. Pero parece bastante convincente la solución que da Flach, 1996: el «de día» haría alusión a que la fuente descrita es un elemento ornamental del patio hasta que, como se indica a continuación, ya al atardecer regresan los animales y se convierte en algo puramente utilitario. Así habría que entender mejor un comienzo como «uno, para que, durante el día, se tenga…».

ocas, los cerdos y los lechones. En el corral exterior es preciso que haya un depósito donde se maceren los altramuces y asimismo otras cosas que, al meterlas en agua, resultan mejor para el
4 consumo. El corral exterior, a menudo cubierto del material de la cama de los animales y de paja pisoteada por las patas de las reses, resulta de ayuda para la finca por lo que se saca de él[216]. Junto a la casa de campo es preciso que haya dos estercoleros o uno dividido en dos partes. Y es que es preciso que una parte del estiércol, la nueva, se termine de hacer y que la otra, la vieja, se lleve al campo, porque, de hecho, lo que se ha podrido completamente es mejor que lo reciente. Y es sin lugar a dudas mejor el estercolero cuyos lados y parte superior están protegidos del sol por varas y hojas. Y es que es preciso que el sol no chupe el jugo que requiere la tierra. De aquí que los entendidos a los que les es posible, hagan con esta intención que vaya a parar alli agua (de hecho, es así como mejor se retiene el jugo) y que algunos pongan en este lugar los retretes de los esclavos.»

5 «Es preciso construir un edificio bajo cuyo techo puedas meter toda la siega, edificio que algunos llaman *nubiliarium*. Este se ha de hacer cerca de la era donde vayas a trillar el cereal, de un tamaño de acuerdo con la finca, abierto por una parte, y esto por la de la era, para que no solo puedas fácilmente lanzarlo afuera para trillarlo sino también para que, si comienza a nublarse (*nubilare*)[217], puedas de nuevo retirarlo rápidamente de allí. Es preciso que tenga ventanas en la parte por donde mejor pueda ventilarse.»

6 Fundanio dijo: «Los edificios hacen ciertamente más rentable una finca si en su edificación te guía más el análisis riguroso de los antiguos que el afán de lujo de los hombres de hoy. Y es que aquellos los hacían siguiendo el criterio de los beneficios y estos los hacen siguiendo sus antojos sin freno. De aquí que las dependencias agrícolas de aquellos llegaran a valer más que las señoriales[218], lo que ahora es la mayor parte de las veces al

---

[216] Esto es, el estiércol, del que se habla inmediatamente.

[217] Sin duda, Varrón da así la etimología del nombre del edificio, que tenemos atestiguado en los restos de varias *villae* (cfr., p. e., la llamada de la Pisanella en Boscoreale).

[218] La *villa* que describe Varrón sigue el modelo de Vitruvio y es *pseudourbana,* es decir, consta de una parte dedicada propiamente a la explotación agrícola (*villa rustica*), donde se hallan solo el capataz, los esclavos, los animales y los instrumentos de labranza, pero también está dotada de una zona señorial (*villa urbana*), en la que vive el dueño, si bien la única parte que se

revés. Entonces se alababa una casa de campo si tenía una buena cocina rústica, pesebres espaciosos, una bodega para el vino y una despensa para el aceite en proporción con la extensión del campo, y con el suelo inclinado hacia un depósito[219], porque a menudo, cuando se guarda el vino nuevo, por la fermentación del mosto se rompen las *orcae* en Hispania y también las tinajas en Italia[220]. Asimismo se cuidaban de que hubiese en la casa de campo las demás cosas de este tipo que requiere la agricultura. Ahora, por el contrario, se dedican a tener la dependencias se- 7
ñoriales más grandes y más refinadas posibles y compiten con las casas de campo[221] de Metelo[222] o de Luculo[223] edificadas a costa de sangrar al Estado, porque los hombres de hoy se esfuerzan por que sus triclinios de verano miren al fresco de oriente y los de invierno al sol que cae, más bien que, como los antiguos, por a qué parte tiene ventanas la bodega o la despensa

---

describe aquí con detalle es la primera. Columela, I 6, 1, habla también de una zona de almacenamiento (*pars fructuaria*).

[219] No es aquí, como entiende algún traductor, el lagar o más en concreto su depósito, que se halla en un cuarto contiguo a donde se almacena el vino o el aceite (cfr. *supra*, §13,1, n. a «equipos…», e *infra*, §54, n. a «depósito»), sino alguna depresión existente en el suelo inclinado del mismo lugar de almacenamiento. En todo caso, es un ejemplo más de cómo Varrón evita todo desperdicio.

[220] El recipiente donde habitualmente se guarda el vino (y el aceite) recibe el nombre latino de *dolium*, que, en este caso, viene a ser una gran tinaja de barro, semejante al *píthos* griego; para evitar su rotura y facilitar la extracción de su contenido, solía enterrarse hasta más de la mitad de su altura. En cambio, para referirse al recipiente usado para lo mismo en Hispania, Varrón emplea el término *orcha*, procedente del griego *hýrchē*, que aparece, p. e., en Aristófanes, *Avisp.* 676, como un recipiente para conservar salazón de pescado. Y en este sentido se encuentra el lat. *orca* en Horacio, *Sát.* II 4, 66. En cambio, en Plinio, XV 82, el término designa un recipiente para guardar higos en Asia. En todo caso, lo único que parece claro es que la *orcha* citada aquí tenía que ser de gran capacidad, mientras que, en cuanto a la forma, para unos se parecía al *dolium* y para otros al *amphora*.

[221] En realidad, residencias lujosas, que han perdido prácticamenta su función agrícola y donde los jardines son de gran importancia: están más bien en la línea de lo que el castellano suele designar con «villa». Así llegó un momento en que el lat. *villa* se refirió a dos realidades distintas, por lo que su empleo se prestó a ambigüedades bien reflejadas al comienzo del libro III de la presente obra (cfr. allí §2).

[222] Quinto Cecilio Metelo Pío Escipión (hijo natural de Publio Cornelio Escipión Nasica y adoptivo de Quinto Metelo Pio). Cónsul en el 52 a.C. Estuvo al frente de los pompeyanos en África en su enfrentamiento con César. Murió tras la victoria de este en Tapso (46 a.C.), por lo que aún estaba vivo cuando tiene lugar la conversación del libro III de la presente obra. Cfr. allí n. a §3, 16. Varios escritores romanos hablan de sus extravagancias y sus actos de concusión: cfr., p. e., Cicerón, *Ep. Át.* VI 1, 17.

[223] Lucio Licinio Luculo.

para aceite, puesto que en aquella la cosecha de vino exige aire más fresco para las tinajas, y, de manera similar, la despensa para aceite lo exige más caliente. Asimismo, si hay una colina y si nada lo impide, es preciso procurar establecer especialísimamente allí la casa de campo.»

14 «Ahora voy a hablar[224] de los cercados que se ponen para proteger la finca o una parte de ella. Hay cuatro tipos de este sistema de protección: uno natural, otro rústico, un tercero militar y un cuarto de fábrica. Cada uno de ellos tiene muchas variedades. El primero, el cerramiento natural, que suele hacerse plantando matorrales o espinos, puesto que tiene vivas las raíces, no temerá la antorcha encendida del que pase por delan-
2 te de allí con ganas de juerga. La segunda cerca es la rústica, construida de madera, pero que no está viva: se hace o bien de estacas puestas unas cerca de otras y de matorrales entrelazados con ellas[225], o bien de estacas anchas con agujeros y barras de madera (generalmente dos o tres) que pasan por ellos, o bien de troncos de árbol hincados en tierra y colocados uno a continuación del otro[226]. El tercer cerramiento, el militar, consiste en un foso y un teraplén[227]. Pero el foso solo resulta adecuado si tiene capacidad para recoger toda el agua de lluvia que cae, o bien tiene el declive suficiente para que aquella vaya a parar fuera de
3 la finca. Es bueno el terraplén cuya cara interior está pegada al foso, o es lo suficientemente escarpado para que no sea fácil franquearlo. Cercas de este tipo suelen hacerse a lo largo de los caminos públicos y a lo largo de los ríos. Junto a la vía de la Sal[228], en el territorio de Crustumerio[229], en algunos lugares es

---

224 Vuelve a tomar la palabra Escrofa.

225 Esto es, entre las estacas se hacen crecer matorrales.

226 La traducción de esta última posibilidad varía según los intérpretes. Nosotros venimos a coincidir con quienes consideran que se trata de un procedimiento primitivo del que hay constancia modernamente y que consiste en quitar las ramas a los troncos y en fijar estos en tierra a lo largo, uno a continuación del otro, clavando los muñones de aquellas.

227 De aquí su nombre: es un cercado similar a la línea defensiva de un campamento militar romano.

228 Debía su nombre a que por ella los sabinos transportaban la sal desde el Foro Boario de Roma. Salía de esta ciudad por la puerta Colina y seguía durante un trecho la orilla derecha del Tíber. Primero llegó solo a Reate, pero después se prolongó hasta el puerto adriático de *Castrum Truentinum*, en torno a donde hoy se halla Martinsecuro.

229 Ciudad sabina, situada cerca de Roma en dirección norte, a la izquierda de la citada vía de la Sal y, por tanto, asimismo del Tíber.

posible ver terraplenes pegados a fosos, para que el río no dañe los campos. Se hacen terraplenes sin foso: algunos los llaman "muros", como en el territorio de Reate. El cuarto cerramiento, 4
el de fábrica, es el más reciente: es una tapia. Hay, poco más o menos, cuatro clases de ella, porque se puede hacer de piedra, como en el territorio de Túsculo[230], de ladrillo cocido, como en el galo, de adobe, como en el de los sabinos[231], y de bloques de una mezcla de tierra y guijarro, como en Hispania y en el territorio de Tarento[232].»

15 «Además[233], sin poner cercados, las lindes de una propiedad resultan bastante seguras si se marcan plantando árboles, para que los esclavos no riñan con los vecinos y, debido a los litigios, las lindes no requieran un juez. Unos plantan en torno a ellas pinos, como tiene mi esposa en la región de los sabinos; otros, cipreses, como yo mismo tuve en el Vesubio; otros, olmos, como tienen muchos en el territorio de Crustumerio, porque, cuando esto es posible, como allí, porque es una llanura, no hay mejor árbol para plantar que este, porque resulta muy provechoso, porque no solo a menudo soporta y permite recoger algunas cestillas[234] de uvas, sino que también ofrece hojas agradabilísimas a las ovejas y a los vacunos y proporciona varas para las cercas y para el fuego y el horno.»

Escrofa dijo: «Por tanto, en lo primero en que ha de fijarse el agricultor son estas cuatro cosas que he dicho: la configuración de la finca, la naturaleza de su tierra, la extensión del campo y la protección de las lindes.»

---

230 Ciudad del Lacio, situada donde la actual Frascati.

231 Los sabinos, etnia que se subdividía en otros varios pueblos y a la que pertenecía el propio Varrón, habitaron al nordeste de Roma. Su región, con colinas, ríos y lagos, era bastante fértil y abarcaba mucho más que la Sabina de la Italia actual. No obstante, cuando el Reatino se refiere a ella, lo hace sobre todo a la zona comprendida entre el Tíber y Reate.

232 Antigua colonia griega del sur de Italia, en la costa de Calabria, que fue romana desde el 123 a.C. y tuvo fama por sus rebaños de ovejas. Cfr. *infra*, II 2, 18.

233 Desde aquí hasta «para el fuego y el horno» no continúa la intervención de Fundanio, sino que habla el propio Varrón. En este sentido apunta sobre todo el contenido de esta parte, que parece contener aspectos personales del Reatino, ademas de la indicación *Scrofa* (nuestro «Escrofa dijo») que se da a continuación.

234 Es decir, sirve se soporte a la llamada vid maridada y proporciona cestas de uvas. El término *corbula* empleado en lat. es un diminutivo de *corbis* «cesta»: ambos recipientes estaban hechos de miembre y tenían forma piramidal o cónica El primero era más pequeño y servía para usos muy diversos.

16 «Queda una segunda parte, que se sitúa fuera de la finca, cuyas inmediaciones[235] importan también claramente a su cultivo por afinidad. Sus aspectos son otros tantos[236]: si la región vecina es peligrosa; si ni interesa exportar a alguna parte de allí nuestros productos ni importar de allí lo que sea necesario; en tercer lugar, si los caminos o los ríos por donde se puedan transportar las cosas o no existen o no reúnen las condiciones necesarias; en cuarto, si en las fincas colindantes hay algo que pueda beneficiar o dañar nuestros campos.»

2 «De estas cuatro cosas, la que va primero, si la región es peligrosa o no, es algo importante. Y es que hay muchos campos excelentes que no interesa cultivarlos debido a los actos de bandidaje de los vecinos, como en Cerdeña algunos que están cerca de Elie[237], y en Hispania algunos cerca de Lusitania.»

«Las propiedades que tienen buenas facilidades de exportación a la vecindad para poder vender lo que nace allí, y adecuadas facilidades de importación desde ella de lo que es necesario en la finca, debido a todo esto son rentables. Y es que son muchos los que se ven obligados a importar en las propiedades en las que falta el cereal o el vino o alguna otra cosa, y, por el
3 contrario, no son pocos los que tienen algo que exportar. De aquí que, en las cercanías de una ciudad[238], interese cultivar amplias huertas (por ejemplo, violares y rosaledas) y asimismo muchas cosas que tienen cabida en la ciudad, mientras que las mismas cosas en una propiedad situada en un lugar remoto, donde no haya a donde poder llevarlas a vender, no interesa cultivarlas. De la misma manera, si por allí, en la vecindad, hay ciudades o pueblos, o incluso ricos campos y casas de campo de potentados, donde puedas comprar no caro lo que es nece-

---

[235] La idea general del lat. *appendix* utilizado aquí se puede concretar en dos sentidos: algo añadido a la finca en el estricto plano material, algo que está pegado a ella y es inseparable de la misma (el entorno), o bien algo añadido a ella en el plano intelectual, en el de su estudio (un apéndice o suplemento).

[236] En realidad, según lo anunciado en §5,4, esta segunda parte tendría que haberse dedicado a las casas y establos de la finca, pero Varrón, como de hecho ya ha tratado de ello al hablar de las dimensiones de la finca (cfr. §§11, 2 y 13, 7) y probablemente después de haber releído lo referente a los cercados, trata de este otro asunto, el entorno de la finca. El «otros tantos» remite a la primera parte, que asimismo se subdividió en cuatro aspectos (cfr. §6, 1).

[237] Cfr. *supra*, §1, 2, n. a propósito de la situación de la finca de Fundania.

[238] No únicamente Roma, pero sí una ciudad grande (*urbs*), distinta de simples ciudades o pueblos más o menos grandes (*oppida*) y de pueblos pequeños o aldeas (*vici*) a los que se hace referencia después.

sario en la finca y a los que pueda ser vendido lo que te sobre en ella, como le ocurre a uno con los rodrigones o las pértigas o la caña, la finca resulta más rentable que si aquello se ha de importar de lejos, a veces incluso más que si puedes proporcionártelo cultivándolo en tu propia finca. De aquí que los cultiva- 4
dores con estas circunstancias prefieran tener como médicos, bataneros y herreros a personas de la vecindad puestas anualmente a su servicio, en lugar de tenerlos propiamente suyos en la casa de campo, cuando la muerte de un trabajador especializado de estos se lleva a veces el beneficio de la finca. Este cometido solo las vastas fincas ricas se lo suelen encargar al personal de la casa. De hecho, lo normal es que, si la finca está bastante lejos de ciudades y pueblos, se consigan herreros para tenerlos en la casa de campo, y lo mismo los demás trabajadores especializados que se necesiten, a fin de que los esclavos no se aparten de la finca y de su tarea y en días laborables anden de fiesta, en vez de conseguir que el campo sea más rentable realizando su trabajo[239]. De aquí que, por ello, el libro de Saserna reco- 5
miende que nadie salga de la finca excepto el capataz, el despensero y uno que elija el capataz; que, si contraviniendo esto alguien sale, no se escape sin castigo; y que, si se escapa sin él, se tomen medidas contra el capataz. Esta norma tenía que haberse formulado mejor en los términos de que nadie salga sin permiso del capataz, y que el capataz no lo haga sin permiso del dueño a un sitio más alejado que aquel del que pueda regresar en el mismo día, y que esto no se haga con mayor frecuencia de la que le conviene a la finca.»

«A una misma finca la hacen más rentable los transportes, 6
esto es, si existen caminos por donde se puedan conducir fácilmente los carros, o ríos próximos por donde se pueda navegar, medios ambos por los que, como sabemos, muchas cosas se pueden sacar de las propiedades e introducirlas en ellas.»

«También es importante para el rendimiento de la finca cómo el vecino tiene plantado su campo en la zona colindante. Y es que, si junto a las lindes tiene un encinar, no sería adecuado que, a lo largo de este bosque, plantases olivo, porque hasta tal punto aquel le es contrario por naturaleza que entonces es-

[239] Teniendo en la finca trabajadores especializados se evita que los esclavos dejen su trabajo para ir a la ciudad a arreglar o comprar cosas necesarias para las labores del campo.

tos árboles no solo son menos productivos sino que incluso huyen, inclinándose hacia el interior de la finca, como suele hacer la vid colocada cerca de la col[240]. Lo mismo que las encinas, los grandes y abundantes nogales pegados a las lindes convierten en estéril el borde de la finca[241].»

17 «He hablado de las cuatro partes de la finca que van unidas al suelo, y de las otras cuatro que se hallan fuera de la finca e importan a su cultivo. Ahora expondré con qué medios se cultivan los campos. Y estos unos los dividen en dos partes, en los hombres y las ayudas de los hombres (las cosas sin las que ellos no pueden cultivar). Otros, en tres partes, un tipo de útiles vocal, otro semivocal y otro mudo: vocal, en el que se hallan los esclavos; semivocal, en el que se hallan los bueyes; mudo, en el que se hallan los carros[242].»

2 «Todos los campos son cultivados mediante hombres, esclavos o libres o de ambos tipos. Mediante libres, o bien cuando ellos mismos los cultivan, como hace la mayor parte de los pobretones en compañía de su prole, o en calidad de jornaleros, cuando los trabajos de importancia, como la vendimia y la siega del heno, se realizan con hombres libres a sueldo; y hay que añadir a los que nosotros solíamos llamar *obaerarii*[243] y que in-

---

[240] Para la col cultivada (*Brassica oleracea* L.), el latín empleó primero el término *brassica*, sustituido pronto por *(h)olus* y sobre todo por *caulis*. En la presente obra de Varrón, encontramos los dos primeros, que, por pura convención, nosotros traducimos por los sinónimos españoles de «berza» y «col», respectivamente.

[241] Columela, V 8, 7, indica que «la encina, incluso una vez talada, deja raíces nocivas para el olivar, y su veneno mata el olivo».

[242] La primera división parece corresponder a un pequeño propietario que participa personalmente en el cultivo de sus tierras, y la segunda a un gran terrateniente que no lo hace. Sobre esta tripartición se ha escrito bastante y se han propuesto distintos modelos de partida, como, p. e., Aristóteles, *Poét.* 20, 1456b25, donde los sonidos del lenguaje se dividen en vocales, semivocales y consonantes (gr. *áphōna,* literalmente «mudas»). También se ha visto en ella la presencia del humor varroniano. Por otra parte, frente a la interpretación tradicional que quiere ver aquí una definición de esclavo con connotación moral como un útil que habla, cabe pensar que la referencia a los esclavos es un mero ejemplo del útil vocal, que supone el componente humano (libre o no) empleado en la explotación de la finca, junto al animal (semivocal) y a los objetos (mudo), de cada uno de los cuales se da también un simple ejemplo, no un equivalente. Cfr. Lewis, 2013.

[243] El término latino, procedente de *ob* «a causa de» y *aes* «dinero», significa «endeudados» y designa también una tercera clase de hombres libres. Su inclusión aquí se ha explicado como uno de los frecuentes anacolutos de Varrón y también como un problema de corrupción textual. Se refiere a los esclavos por deudas, algo ya inexistente en la Italia del autor e incluido entre

cluso ahora hay en gran número en Asia y Egipto y en el Ilírico[244]. Considerados todos estos trabajadores en conjunto, he de decir lo siguiente: los lugares malsanos[245] es más útil cultivarlos con jornaleros que con esclavos, e incluso en los lugares salubres ocurre lo mismo con los trabajos importantes del campo, como es el caso de guardar los frutos de la vendimia o de la siega. A propósito de qué condiciones es preciso que tengan 3
estos, Casio escribe que se han de conseguir trabajadores que puedan soportar el esfuerzo, con no menos de veintidós años y dotados para la agricultura. Y precisa que esto último se puede deducir por cómo han cumplido otras veces lo ordenado y, en el caso de los nuevos, preguntándoles qué solían hacer en casa de su anterior patrón.»

«Referente a los esclavos, dice[246] que es preciso que ni sean tímidos ni atrevidos, y que es preciso que los que estén al man- 4
do sean quienes conozcan las letras y tengan alguna cultura[247], sean honrados y de mayor edad que los trabajadores a que me he referido. Y es que a ellos les obedecen más fácilmente que a los que son más jóvenes. Además, es preciso muy especialmente que estén al mando quienes sean expertos en las cosas del campo. Y es que no solo deben dar órdenes, sino también hacer cosas, para que se imite su ejemplo y para que se tome conciencia de que él[248] está al frente con razón, porque está por encima en conocimientos. Y no se les ha de permitir mandar corrigien- 5
do con palizas en vez de con palabras, siempre que con ellas puedas conseguir lo mismo. Ni se han de adquirir muchos de la misma nación. De hecho, es principalmente por ello por lo que se suelen dar las disputas domésticas. En cuanto a los que hacen de jefes, se los ha de tener más contentos con premios y se ha de

---

los hombres libres por entender que su esclavitud es algo transitorio. Cfr. Varrón, *Leng. lat.* VII 105, que precisa el nombre técnico de estas personas (*nexus*), su concepto y su abolición en Italia.

244 El Ilírico (o Iliria) era el territorio de los ilirios, que se extendían al este del Adriático y habían sido sometidos por Roma en el 167 a.C. Cabe ver ciertos hechos históricos que van en contra de la existencia de restos de *obaerarii* en las zonas citadas aquí por Varrón en la época en que este escribe.

245 Sin duda se piensa especialmente en la malaria: cfr. *supra*, §12, 2, y n. allí.

246 Escrofa sigue recordando el texto de Casio.

247 Son varias las referencias a la alfabetización de los trabajadores del campo (libres o no) en la presente obra. Cfr. *infra,* I 36, 1; y II 1, 23; 2, 20; 3, 8; 5, 18 y 10, 10.

248 Él que está al mando. Se ha olvidado que se venía hablando en plural.

procurar que tengan peculio[249] y estén unidos a esclavas de la casa de las que tengan hijos. Y es que con ello se hacen más fieles y más apegados a la finca. Y así, por estas relaciones de parentesco, gozan de más fama y son más caras las familias de esclavos del Epiro[250]. Se ha de atraer a los que hacen de jefes teniendo alguna atención con ellos, y, en cuanto a los trabajadores[251] que aventajen a los demás, también se han de tratar con ellos los trabajos que han de hacerse, porque, cuando se obra así, piensan que son menos despreciados y que el dueño les tiene cierta consideración. Trabajan con mayor afán tratándoles más considera-
6 damente, o bien con mayor generosidad en el alimento y la
7 ropa, o bien con un descanso en el trabajo o con la concesión de que les esté permitido apacentar en la finca algún animal perteneciente a su peculio, y con otras cosas de este tipo, de manera que, consolando con ello de algún modo a quienes hayan sido mandados hacer algo demasiado duro o castigados, se pueda restituir su favor y afecto hacia el dueño.»

18 «En cuanto a los esclavos, Catón[252] se fija en dos aspectos (la extensión concreta del campo y la clase de sementera) al proponer en referencia a los olivares y las viñas dos fórmulas, por así decirlo. Una es en la que indica cómo es preciso organizar un olivar de 240 yugadas. Concretamente, dice que en esta extensión se han de tener los 13 esclavos siguientes: un capataz, su mujer, cinco trabajadores no especializados[253], tres boyeros, un borriquero, un porquerizo y un ovejero. La otra fórmula la propone referida a 100 yugadas de viña, diciendo que es preciso que se tengan los siguientes 15 esclavos: un capataz, su mujer, 10 trabajadores no especializados, un boyero, un borriquero y un porquerizo[254].

---

[249] Cfr. *supra,* §2, 17, n. a «para que lo apacienten».

[250] Parece que aquí *familia* tiene el sentido de conjunto de esclavos con relaciones de parentesco más que el habitual de conjunto de esclavos de una casa. Hay que recordar que la unión legalmente permitida entre esclavos no era el matrimonio sino el llamado *contubernium*, que tenía que consentir el dueño.

[251] Se sigue haciendo referencia a esclavos: los que realizan los trabajos (*operarii*) frente a los que mandan (*praefecti*). En una explotación agrícola, el término *operarius* designa a un trabajador del campo no especializado, por lo que bien se puede traducir por términos castellanos actuales como «jornalero», «bracero» o «peón», pero, en sentido estricto, solo cuando se trata de personas libres y remuneradas.

[252] Cfr. §§10 (olivar) y 11 (viñedo).

[253] Cfr. *supra,* §17, 6, y n. allí.

[254] En realidad, Catón, 11, 1, habla de 16 esclavos, porque incluye también al especialista en la fabricación de objetos de miembre (*salictarius*). Se

Saserna escribe que para ocho yugadas es bastante un hombre; 2
que él las debe labrar durante 45 días, aunque podría acabar cada yugada en cuatro jornadas de trabajo; pero que deja 13 jornadas para la enfermedad, el mal tiempo, la pereza y el descuido. Ninguno de estos dos autores nos ha dejado bastante clara la proporción, porque Catón, si quería hacerlo, debía haberlo 3
hecho de manera que pudieramos aumentarla o disminuirla de acuerdo con la mayor o menor extensión de la finca. Además, debía haber excluido de los esclavos al capataz y a su mujer. Y es que, si cultivas menos de 240 yugadas de olivar, de ninguna manera puedes tener menos de un único capataz, y, si cultivas una finca dos veces mayor o aún más extensa, no por ello han de tenerse dos o tres capataces. Generalmente son solo los trabaja- 4
dores no especilizados y los boyeros los que se pueden aumentar o disminuir según la mayor o menor extensión de la finca, e incluso estos únicamente en caso de que el campo sea uniforme. Pero, si es tan irregular que no puede ararse porque está lleno de piedras y de cuestas empinadas, son necesarios muchos menos bueyes y boyeros. Paso por alto el que proponga una extensión de 240 yugadas, que ni es la unidad principal ni la estándar[255]. Y es que la estándar es la "centuria" y esta tiene 200 5
yugadas, a partir de lo cual, como las 40 que se han de quitar de las 240 son una sexta parte, no veo cómo, según su regla, puedo quitar la sexta parte también de 13 esclavos, ni tampoco, si prescindo del capataz y de su mujer, cómo puedo quitar la sexta parte de 11. Por otro lado, en cuanto a que afirma que en 100 yugadas de viña son necesarios 15 esclavos, si alguien tiene una "centuria" que sea la mitad un viñedo y la mitad un olivar, se

---

piensa que, más que de un error de copia (en todo caso, anterior a Nonio, p. 804, 2 Lindsay, que confirma los 15 de Varrón), se trata de una omisión inicial del Reatino del citado especialista (probablemente por mera precipitación) que le ha llevado después, en una segunda lectura, a corregir la cifra total de 16 esclavos en 15.

[255] Pasaje cuya interpretación exacta discrepa de unos traductores a otros. Nosotros entendemos que Varrón observa que Catón, al dar 240 yugadas como extensión modelo de un campo, no está empleando ni la medida (*modus*) principal o base (*unus*) ni la estándar (*modicus*) que se emplean en agrimensura. La base es la yugada, y la estándar, la «centuria» (cfr. *supra*, §10, *2,* lo dicho sobre la *centuratio* en n. a «centuria»). Esta es equivalente a 200 yugadas, una cifra en proporción con la base o múltiplo de ella, que esto es lo que indica en principio *modicus*. Por el contrario, 240 yugadas no es ni la unidad de medida ni una unidad de medida, ni siquiera un múltiplo de una unidad de medida.

seguirá que habrá de tener dos capataces y dos mujeres de capataz, lo que es ridículo. Por tanto, la cantidad de esclavos considerada globalmente ha de hallarse por otro procedimiento[256].»

6 «Y en esto es más merecedor de aprobación Sasersa, quien afirma que basta un trabajador para dejar terminada una yugada en cuatro jornadas. Pero, si esto era suficiente en la finca de Saserna de la Galia, no tiene por qué ocurrir exactamente lo mismo en el territorio de los ligures montanos[257]. De aquí que, a propósito del número de esclavos y del resto de los útiles, puedas saber con la mayor exactitud qué cantidad has de con-
7 seguir, si prestas especial atención a tres cosas: cómo son las propiedades de la vecindad y qué extensión tienen, cúantos hombres cultivan cada una, y cuántas jornadas de trabajo más o cuántas menos mejoran o empeoran tus cultivos. Y es que es un doble camino el que nos ha dado la naturaleza para llegar a la agricultura, la experiencia y la imitación. Los agricultores más antiguos fijaron la mayoría de sus reglas probando; sus
8 hijos, gran parte de ellas imitando. Nosotros debemos hacer una y otra cosa, tanto imitar a otros como probar a obrar de manera distinta, siguiendo no el azar sino algún método, como, por ejemplo, ver qué ocurre si removemos de nuevo la tierra[258] más o menos profundamente que otros, lo mismo que hicieron ellos escardando por segunda y por tercera vez[259] y

---

[256] Para justificar las extensiones de olivar y de viña ofrecidas por Catón, se ha acudido a explicaciones como que se trate de lo cultivado exactamente por un tal Lucio Manlio, citado en varios capítulos de la obra de aquel, o que el número de yugadas sea el equivalente de medidas locales. En todo caso, conviene observar que la cifra dada para el olivar sigue el sistema sexagesimal y la dada para la viña el decimal.

[257] Los ligures ocuparon un territorio situado entre el sur de Francia y el norte de Italia, que abarcaba la costa desde el río Ródano hasta el Arno y las zonas interiores correspondientes hasta Durance y las montañas del sur del Po. Las tribus de los montanos (opuestas habitualmente a las de los alpinos) vivían en los valles interiores, sobre todo en el del río Tanaro. Se ha pensado que la finca de Saserna de la Galia (Cisalpina) (cfr. *supra*, §2, 22, n.) se hallase quizá en el Piamonte.

[258] Se utiliza aquí el verbo *repastino*, que se suele entender como «cavar» o «remover la tierra por segunda vez» para plantar o sembar después. Pero quizá no conviene olvidar que, en un principio, dicho término (al igual que *pastino* y *pastinatio*) se refirió concretamente a la plantación de viñas, y que en esta ocasión pudiera tener un valor así, cosa que quizá es más clara en su aparición de §37, 4.

[259] Se emplea aquí el verbo *sario*, por lo que se hace referencia a una labor hecha, en principio, concretamente con el instrumento agrícola llamado *sarculum*. Pero, al parecer, no consistía en una simple escarda o deshierba con

que quienes el injerto de la higuera lo pasaron de primavera a verano[260].»

19 «En cuanto a la parte de los útiles que nos queda, que he llamado útiles semivocales, Saserna escribe que para 200 yugadas de tierra de labor son bastante dos yuntas de bueyes; Catón, que en 240 yugadas de olivar lo son tres pares de bueyes[261]. Sucede así que, si Saserna dice la verdad, es necesaria una yunta para 100 yugadas, y si la dice Catón, para 80. Pero yo opino que la cifra de ninguno de los dos conviene a cualquier campo y que una y otra lo pueden hacer a este o aquel en concreto. Y es que una tierra ofrece mayor o menor dificultad que otra: se 2
da el caso de que alguna tierra no la pueden roturar los bueyes sino con grandes esfuerzos, y aquellos, a menudo, tras romperse el timón, dejan la reja clavada en la tierra de labor[262]. Y por ello en cada finca, mientras somos unos recién llegados, nos tenemos que guiar por una triple regla: la costumbre del dueño anterior y la de los vecinos, y ciertos ensayos.»

«Y a esto agrega[263] tres asnos que acarreen el estiércol y un 3
asno para la muela de molino, y, en una viña de 100 yugadas, una yunta de bueyes, una yunta de asnos y un asno para la muela de molino. En esta clase de los útiles semivocales hay que añadir, en lo que se refiere al ganado, solo los que van a servir para cultivar el campo y los que, en poca cantidad, suelen tenerse como peculio[264] para que los esclavos puedan mantenerse más fácilmente y trabajar con asiduidad. Dentro de esta clase[265], no solo los que disponen de prados procuran tener ovejas más bien que cerdos, sino también hacen lo mismo los que tienen

---

este instrumento u otro similar, sino que implicaba asimismo remover la tierra con el mismo a fin de evitar hechos como la pérdida de agua y de conseguir el buen desarrollo de lo sembrado. Al menos en alguna región de España, para esta labor se ha empleado «sachar», término procedente del verbo derivado del apero romano acabado de citar, frente a «escardar», que, en este uso, supone simplemente «desherbar». Una oposición así es, al parecer, la existente en latín entre *sario* y *runco*. Cfr. *infra,* cap. 30 y n. allí.

260 Cfr. *infra*, §39, 2.

261 Cfr. Catón, 10, 1.

262 Cfr. Varrón, *Leng. lat.* V 135 (partes del arado romano), y Plinio, XVIII 171-173 (clases de reja).

263 Catón, 10, 1, y 11, 1. En realidad, Varrón solo lo cita en parte.

264 Cfr. *supra*, §2, 17, y n. allí.

265 Para unos traductores, se trata de «dentro de esta clase de animales», es decir, el ganado, y para otros de «dentro de esta clase de personas», esto es, las personas que tienen animales en general o, en concreto, los esclavos que los tienen como peculio.

aquellas debido al estiércol, no exclusivamente por los prados. En cuanto a los perros, son necesarios en cualquier caso, porque una casa de campo sin ellos está poco segura.»

20 «Pues bien, en cuanto a todos los cuadrúpedos, lo primero que hay que examinar es qué bueyes de los que se compran para arar son buenos. Los cerriles no se han de adquirir de menos de tres años ni de más de cuatro; que sean robustos e iguales, para que en el trabajo el más fuerte no agote al más débil; que sean de cuernos grandes y más bien negros que de otro color, de frente ancha, de nariz chata, de amplio pecho y de
2 ancas gruesas. Los veteranos procedentes de lugares llanos no se han de comprar para llevarlos a duros y montañosos y, si sucede lo contrario, también se ha de evitar. Cuando alguien compre becerros bisoños, si les mete el pescuezo en una horca clavada en el suelo y se les da así la comida, en pocos días estarán amansados y dispuestos para la doma. En ese momento se les ha de sujetar al yugo procurando que se acostumbren a él poco a poco y uniendo un bisoño con un veterano (de hecho, con la imitación se doma más fácilmente), y primero en un lugar llano y sin arado, después con uno ligero, y al principio haciéndoles
3 moverse por la arena o una tierra bastante blanda. Y los de tiro han de ser obligados, paralelamente, a que primero lleven carros vacíos y, si puedes, por un pueblo o una ciudad: el abundante ruido y la diversidad de cosas, cuando se acostumbran, les llevan muy a menudo a ser útiles. Y al que pongas a la derecha, no se le ha de hacer permanecer constantemente en este lugar, porque, si otras veces está a la izquierda, se le hace des-
4 cansar de uno u otro lado mientras trabaja. Donde la tierra es ligera, como en Campania, puesto que allí no aran con pesados bueyes sino con vacas o asnos, tanto más fácilmente pueden ser uncidos a un arado ligero, a muelas de molino y a lo que para acarrear haya en la finca. En esta labor unos utilizan asnos de trabajo y otros vacas y mulos[266], según la cantidad de pasto que

[266] Frente a la posibilidad de servirse de jóvenes bueyes para hacer girar la muela de molino y para tirar de distintos tipos de vehículos de acarreo (a esto se refiere «en esta labor»), se apuntan ahora los animales empleados habitualmente para ello. En el caso del asno, se trata del denominado *asellus*, esto es, el dedicado habitualmente al trabajo, frente al *asinus*, que es el asno en general o, más en concreto, el semental: cfr. Pascual-Barea, 2016. De otro lado, parece que se ha perdido un poco el hilo de la exposición, pues que la tierra sea ligera hace más fácil que el buey sea uncido al arado, pero, en principio, no que lo sea a la muela de molino o a un carro.

haya, pues un asno de trabajo se alimenta más fácilmente que una vaca, pero esta es más productiva. En este último sentido, 5
el agricultor ha de fijarse a qué altura se halla la finca. Y es que en un terreno escabroso y de difícil acceso, se han de adquirir animales más vigorosos y sobre todo los que, haciendo el mismo trabajo, puedan dar un beneficio ya por sí mismos[267].»

21 «En cuanto a los perros, se han de tener unos pocos de aspecto imponente e impetuosos más bien que muchos, a los que acostumbres más bien a vigilar de noche y a estar encerrados y dormir durante el día (se ha de hacer esto con vistas a los cuadrúpedos salvajes y al ganado[268]). Si hay prados en la finca y no se tiene ganado, hay que procurar vender el pasto[269] y así apacentar y estabular ganado ajeno en la finca propia.»

22 «En cuanto a los útiles que nos quedan, los mudos, dentro de los cuales se hallan las cestillas, las tinajas, etc., se ha de aconsejar lo siguiente: que no se compre nada de lo que pueda crecer en la finca y ser hecho por los de la casa, como en general ocurre con lo que se hace de mimbre o de madera rústica, como cestas, canastillas, trillos[270], palas para aventar[271] y rastrillos[272], y lo mismo con lo que se hace de cáñamo, lino, junco, palmas[273] y junco de laguna[274], como sogas, cuerdas y esteras. Lo que no 2
pueda tomarse de la finca, si se compra más bien buscando la utilidad que por la belleza, no hará que con el gasto disminuya el beneficio, y ello tanto más será así si se compra sobre todo allí donde esto pueda comprarse bueno, muy cerca e incluso muy

---

[267] Referencia sin duda a un animal como la vaca.

[268] Hay gran discrepancia a la hora de dar sentido a este comentario. Nosotros entendemos (con Flach, 1996) que se hace a propósito de la observación de que los perros han de dormir durante el día y estar vigilantes durante la noche, para que el ganado no sea atacado por animales como los lobos o los zorros.

[269] Esto es, alquilar a alguien el terreno de pastos para su ganado: se habla de «vender» (*venire*) como resto lingüístico de una época en que no se distinguía la venta del alquiler.

[270] Cfr. *infra*, §52, 1.

[271] Cfr. *infra,* §52, 2. Para unos, aquí *vallus* designa una gran cesta para aventar el trigo, pero para otros se trata de una especie de pala para lo mismo.

[272] El *ras* es de madera, a diferencia del *rastrum*, que se incluye un poco más abajo entre los instrumentos de hierro y que, además, tiene funciones más propias de una azada que de un rastrillo.

[273] No se trata de la palmera datilera sino de la llamada palmito, palmitera o palmera enana en esp. (*Chamaerops humilis* L.), la única originaria de la Europa continental.

[274] Opone aquí Varrón (igual Columela, VII 9, 7) *iuncus* y *scirpus*, donde el segundo término, frente al primero, designa un junco acuático, especialmente el junco de las lagunas (*Scirpus lacustris* L.).

barato. La diversidad de tipos de estos útiles y su cantidad vienen dadas por la extensión del campo, porque hace falta mayor número si sus límites se extienden mucho.»

3 «De aquí que Catón[275] –dijo Estolón–, proponiendo una determinada extensión de la finca, escriba sobre este tipo de útiles que es preciso que el que cultive 240 yugadas de olivar las dote de cinco equipos para fabricar aceite unidos estre sí[276]. Los objetos cuyo número da tipo por tipo son[277], por ejemplo, de bronce, los calderos, los cántaros, la *nassiterna*[278], etc. Igualmente da de madera y de hierro: por ejemplo, tres carros grandes[279], seis arados con reja, cuatro enrejados para estiércol[280], etc. Igualmente indica de los instrumentos de hierro cuáles son y qué cantidad se necesita: por ejemplo, ocho horcas, otras tan-

4 tas escardas, la mitad de palas[281], etc. Asimismo ofrece una segunda fórmula de útiles, correspondiente a una finca productora de vino, en la que hace constar que, si hay 100 yugadas, es

---

[275] Varrón hace aquí una especie de resumen «personal» de los capítulos 10 (olivar) y 11 (viña) de la obra sobre agricultura de Catón, resumen en que se eliminan muchos recipientes y datos del original.

[276] Cfr. *supra,* §13, 1, n. Una explotación agrícola importante tenía varios equipos de fabricación de aceite y de vino (o, si se quiere, lagares), pegados unos a otros y formando distintas combinaciones geométricas: cfr., p. e., Brun, 2004, pp. 233-238, donde se describe un gran edificio con tres alas llenas de instalaciones de este tipo: esta ha de ser la idea de *iuga* «unidos», que algunos traductores malinterpretan o ignoran.

[277] Seguimos la puntuación de Flach, 1996, pues Catón no enumera propiamente los componentes de los equipos de fabricación del aceite, como supone la puntuación más habitual, sino una serie de objetos precisos para quien tiene un olivar y necesita realizar todas las faenas (cultivo, recolección, almacenamiento…) que permiten llegar a obtener finalmente el aceite.

[278] Hay quien, apoyándose en Festo, 168, 15-23 L., entiende que la *nassiterna* era una especie de regadera, e incluso se considera que su nombre es un diminutivo de *nassus* «naríz», en alusión a un tubo saliente por el que se vertería el agua. Para otros el nombre querría decir «tres narices» en referencia al número de sus asas. También se ha pensado en un origen etrusco del nombre de este recipiente.

[279] Se trata del *plaustrum maius*, con cuatro ruedas (de madera y cercadas de hierro), a diferencia del llamado simplemente *plaustrum* (traducido por nosotros solo por «carro»), con dos. Ambos vienen a ser una plataforma con ruedas que se adapta para transportar diversos tipos de objetos.

[280] Las llamadas *crates stercorariae*, especie de parihüelas con un enrejado de mimbre donde se tranporta el estiércol a lugares próximos.

[281] Son las herramientas agrícolas denominadas en latín *ferrea*, *sarculum* y *pala*, respectivamente. El primer término se suele entender como una *furca ferrea* «horca de hierro», pero para algunos es una *pala ferrea* «laya de hierro». El *sarculum* es una especie de azada pequeña, quizá parecida a un escardillo o a un sacho. En fin, *pala*, es un tipo de pala o, más concretamente, una laya.

preciso que existan tres equipos de prensado dispuestos[282], tinajas con tapadera capaces para 800 *cullei*, 20 tinajas para uvas[283], 20 para cereales[284] y asimismo otras cosas de este tipo. Es cierto que hay otros que dan cantitades menores, pero pienso que ha puesto tantos *cullei* para que no se esté obligado a vender el vino todos los años. Y es que el vino viejo vale más que el nuevo y el mismo vino más en un momento que en otro. Asimismo da una relación larguísima igualmente de los diversos 5
instrumentos de hierro, indicando tanto de qué tipo son como la cantidad[285]: por ejemplo, podaderas, palas, rastros[286], etc. Y algunos de estos tipos tienen muchas variedades, como las podaderas, pues el mismo escritor dice que son necesarias 40 para viñas, cinco para juncos, cinco para el bosque, tres para árboles y 10 para zarzas[287].» Esto es lo que dijo este[288].

---

[282] El adjetivo *instructa*, referido a *vasa* (*vinaria*) *torcularia* (cfr. *supra*, §13, 1, n.; obérvese que en este caso se especifica *torcularia* «de prensado») y entendido por los traductores como «completos», «dispuestos» y «con sus accesorios», está efectivamente aquí en el texto de Catón, pero también lo estaba en este mismo referido a *vasa olearia* (cfr. *supra*, §22,3) y lo eliminó Varrón.

[283] Esto dice literalmente Varrón (*dolia acinaria*), pero lo correspondiente en el original de Catón, 11, 2, es «20 tinajas donde se guarde el bagazo de uva» (*dolia ubi vinaceos condat*). Cabe, pues, pensar que hay un cambio realmente y considerar que en el presente texto se trata de recipientes para usos como recoger la uva durante la vendimia, o bien suponer que el Reatino traduce realmente a su antecesor (*acinaria* parece una creación suya) y, por tanto, el fin buscado es guardar los restos del prensado de la uva para fabricar, p. e., la bebida llamada *lora* (cfr. *infra,* §54, 2, y n. allí a «bagazo de uva»).

[284] Entre las vides se plantaban cereales.

[285] En el caso de las 100 yugadas de vid, que es de lo que se está tratando ahora.

[286] Sobre lo que era propiamente un *raster* entre los romanos, cfr. *supra*, n. a «rastrillos».

[287] *Falx* tiene un sentido más amplio que «hoz»: se refiere a diversos objetos de hierro de hoja curva con filo solo en la parte convexa (puede haber una o dos bocas), por lo que es un adjetivo añadido a este sustantivo el que precisa la herramienta concreta. Aquí se hace referencia a varios objetos que pueden caber globalmente bajo el término de «podadera» o «podón». Así el primero (*farcula vineatica*) es una especie de cuchillo curvo o podadera para vides; el segundo (*falx sirpicula*) tiene su nombre porque se utiliza para cortar juncos (*sirpi*) empleados después en labores relacionadas con el cultivo de la vid; el tercero (*falx silvatica* o *vinitoria*), que, de acuerdo con otros traductores, vertemos como «(hoces) para el bosque», es, en realidad, un instrumento complejo y difícil de utilizar bien por el viñador; el cuarto (*falx arboraria*), traducido frecuentemente como «(hoz) para zarzas», viene a ser una podadera o podón para los árboles; y el último (*falx rustaria* o *ruscaria*) sirve, en principio, para cortar el *ruscus*, identificado como *ruscus aculeatus* L., esto es, el rusco o brusco.

[288] Estolón, como interpreta Flach, 1996, a diferencia de otros editores.

6 Por su parte, Escrofa añadió: «Es preciso que todos los útiles y enseres para el campo los tenga relacionados por escrito en la ciudad y en el campo el dueño, y que el capataz, en cambio, todo esto lo tenga en el campo bien colocado en el lugar que concretamente le corresponde a cada cosa en la casa. Lo que no pueda estar bajo llave, es preciso procurar por todos los medios que esté a la vista, tanto más lo que es de uso bastante distanciado, como, por ejemplo, lo que se usa en la vendimia (cestillas, etc.). Y es que las cosas que se ven todos los días, tienen menos miedo del ladrón.»

23 Tomó la palabra Agrasio: «Puesto que ya tenemos aquellas dos primeras cosas de la división cuatripartita[289], lo correspondiente a la finca y a los útiles con que se suele cultivar, estoy en espera de lo correspondiente a la tercera parte.»

Escrofa dijo: «Puesto que, según opino, el beneficio de una finca es lo que, cuando se planta, nace en ella y sirve para algo, se han de considerar dos cosas: qué interesa plantar sobre todo y en qué lugar se ha de hacer en cada caso. Y es que unos lugares son a propósito para el heno, otros para el cereal, otros para el vino, otros para el aceite, y así ocurre con lo que entra dentro del forraje, en lo que se hallan el *ocinum*[290], el herrén[291], la veza[292], la
2 alfalfa[293], la alfalfa arbórea[294] y el altramuz[295]. Y ni es adecuado

[289] Cfr. *supra*, §5, 3.

[290] Para la etimología del término y su significado, cfr. *infra*, §31, 4, y nn. allí.

[291] *Farrago*, más o menos como su resultado castellano «herrén», puede designar un forraje mixto, obtenido sembrando conjuntamente diversas plantas. Con este sentido lo emplea el mismo Varrón en §31, 5 del presente libro, donde este forraje consta de cebada, veza y legumbres y donde asimismo se da la etimología del término. Pero otras veces su composición era más reducida, aunque en ella no solía faltar la cebada, que incluso llegaba a ser exclusiva. En fin, Plinio, XVIII 142, dice que el *farrago* se obtiene de ahechaduras de farro, a lo que se une a veces la veza.

[292] La veza común (*Vicia sativa* L.) se cultivaba tanto para forraje como para abono verde. Para la etimología del término latino, cfr. *infra*, §31, 5.

[293] La *Medicago sativa* L., fundamental en la agricultura antigua, se introdujo en Grecia, al parecer, durante las guerras médicas (de ahí su nombre, *mēdikḗ*) y, no adoptada aún por lor romanos de la época de Catón, en la de Varrón estaba bien implantada en los campos itálicos.

[294] Es el arbusto denominado en los textos latinos antiguos *cytisus* y científicamente *Medicago arborea* L. No es, pues, como se interpreta a veces, una de las especies de cítiso o de plantas similares, sino, como la planta denominada simplemente alfalfa, una variedad de mielga, originaria del norte de África.

[295] El altramuz, cuyo nombre latino de «hierba del lobo» (*lupinus*) se debe a la amargura de sus granos, en su variedad blanca (*Lupinus albus* L.) se viene cultivando hasta hoy como forraje o como abono verde.

plantar todo en una tierra pingüe ni nada en una magra. Y es que en una tierra un tanto delgada es más adecuado plantar lo que no necesita mucho jugo, como la alfalfa arbórea y las legumbres, excepto el garbanzo. De hecho, este es también una legumbre, como las demás plantas que se arrancan de la tierra y no se cortan[296], las cuales, puesto que se cogen (*leguntur*) así, se denominan legumbres (*legumina*)[297]. En una tierra pingüe, es mejor plantar lo que necesita más nutrición, como la col, el trigo redondillo, el candeal[298] y el lino. Tambien hay algunas cosas que han 3
de ser plantadas no tanto debido al beneficio inmediato como con la mirada puesta en un año después, porque, tras ser cortadas y dejadas allí, mejoran la tierra[299]. De aquí que el altramuz, cuando no ha llegado a formar aún la pequeña vaina, y algunas veces los tallos de haba, si no tiene[300] ya vainas tales que interese coger el grano, suelan enterrarse como estiércol al arar, si el campo es bastante magro[301]. Y, al proyectar una plantación, hay que 4
ver también las diferencias que supone lo que resulta beneficioso debido al placer reportado, como las llamadas huertas de fruta y de flores[302], y asimismo las que supone aquello que no pertenece a la alimentación de los hombres ni a sus sensaciones o a su goce, pero no es ajeno a la utilidad del campo. Se ha de elegir un lugar apropiado donde puedas poner un saucedal y un cañaveral[303] e 5

---

[296] Esto es, se siegan, como los cereales, a diferencia de las hoy llamadas leguminosas de grano, que se arrancancaban de la tierra.

[297] El propio Varrón había ofrecido ya esta etimología en *Leng. lat.* VI 66 y la repite *infra*, §32, 2: modernamente, unos la consideran una falsa propuesta popular, pero otros la respaldan.

[298] En latín, *siligo*. Científicamente, es el *Triticum aestivum* L. o *Triticum vulgare* Vill., un trigo opuesto al anterior, el redondillo (cfr. *supra,* §2, 6, y n. allí): es también desnudo, pero blando y de invierno. Asimismo se extendió progresivamente en detrimento del farro. Sus denominaciones habituales en español son trigo común y candeal. Cfr. Plinio, XVIII 85 ss.

[299] Es decir, actúan como lo que hoy se suele llamar abono verde. Cfr. Columela, II 13, 1-2.

[300] Por «tienen»: uno más de lo muchos cambios de número existentes en la presente obra.

[301] Teofrasto, *Hist. plant.* VIII 9, 1, observa ya el carácter de abono que tienen las habas. Pero Columela, II 10, 7, dice que, para el cereal, resulta mejor la tierra que ha descansado un año que la que ha estado sembrada de habas. En cuanto a los atramuces, su cita como abono verde es frecuente en otros autores antiguos: cfr., p. e., Paladio, IX 2 y X 9.

[302] Cfr. *supra*, §7, 9, n. a «huerta irrigada».

[303] Dos ejemplos de lo dicho inmediatamente antes: son plantas que no sirven para la alimentación del hombre ni para su placer, pero resultan útiles en el campo: p. e., en el caso de la viña (cfr. *supra*, §8, 3).

igualmente otras cosas que buscan un lugar húmedo, y, al contrario, otro donde puedas sembrar sobre todo cereales, donde sobre todo habas, y lo mismo otras cosas que van bien con los lugares secos. Igual que puedes plantar otras cosas en lugares sombríos, como el espárrago silvestre, porque así lo pide el cultivado[304]. Los lugares soleados son buenos para que allí puedas plantar la violeta y hacer huertas, porque estas cosas se nutren de sol. Y así sucesivamente. Y en un lugar se ha de plantar <…>[305], para que tengas mimbres de donde puedas hacer cosas entretejiéndolos[306], como canastas[307], cestas para aventar[308] y enrejados[309]; en otro lugar plantarás y cultivarás un bosque ta-
6 llar, y en otro, uno donde puedas cazar pájaros; igualmente habrá donde puedas plantar cáñamo, lino, junco y esparto de donde[310] puedas tejer sandalias para los bueyes[311], cordeles, cuerdas y sogas. Ciertos lugares son igualmente apropiados para plantar distintas cosas, pues, de un lado, en las huertas de fruta recién plantadas, una vez puestos los plantones acá y allá o colocados los arbolillos en orden, durante los primeros años, antes de que las raíces puedan profundizar bastante, unos plantan cultivos de huerta y otros alguna otra cosa, pero, de otro lado, cuando ya hay árboles robustos, no hacen lo mismo, para no dañar las raíces.»

---

[304] Del espárrago silvestre o triguero (*Asparagus aphyllus* L.), llamado *corruda* en los autores latinos antiguos, se obtenía, mediante un complicado proceso, el cultivado (*Asparagus officinalis* L.). Cfr., p. e., Catón, 6, 3, y, sobre todo, 161, donde ya se describe con detalle el citado proceso.

[305] En esta laguna se suele suponer el término *virgulta*, que, a la vista de Columela, XI 2, 90, se entiende como matorrales donde abundan ramas flexibles que sirven para entretejer diversos objetos.

[306] Parece que Varrón alude aquí a que *vimen* «mimbre» procede de *viere* «entretejer», si bien, en realidad, es una corrección del texto transmitido hecha por Victorio siguiendo a Nonio, 189, 16.

[307] Son canastas grandes denominadas *sirpeae* (o *scirpeae*) por estar hechas de junco (*sirpus* o *scirpus*), que se ponían en la plataforma del carro como contenedor para el transporte de cosas.

[308] Aquí, a diferencia de lo visto un poco más arriba (§22, 1), *vallus* designa indudablemente una gran cesta para aventar el trigo.

[309] Aquí *crates* parece indicar contretamente una especie de grada.

[310] Se refiere únicamente a «esparto».

[311] Con este nombre literal (*soleae* en latín) se denominaba una especie de alpargatas o calzas que se ponía a las bestias en ciertas ocasiones, como para atravesar terrenos difíciles o por tener problemas en las pezuñas. Estaban hechas habitualmente de esparto o de metal y se sujetaban con cintas o cordeles. La herradura clavada a la pezuña fue desconocida en la Antigüedad.

Estolón dijo: «Por lo que se refiere a estas cosas, Catón[312] no 7
se equivoca al escribir a propósito de las sementeras que, si un campo grueso[313] y fértil está sin árboles, es preciso convertirlo en campo de cereales; que, si el mismo campo es neblinoso, hay que plantar nabas, rábanos, mijo y panizo; **24** que en un campo grueso y cálido, la aceituna para conserva, la *radius* grande, la salentina, la *orcites*, la *posea*, la sergia, la *Colminia* y la *albiceris*[314], y que, de ellas, se plante sobre todo la que en estos lugares digan que es la mejor; que para plantar olivar no es bueno ningún otro campo que el que mire al viento favonio[315] y esté expuesto al sol. Añade[316] que, en el campo que sea más frío y más 2
magro, allí es preciso que se plante la aceituna liciniana[317], y que si la pones en un lugar grueso o cálido, el *hostus* resulta de mala calidad y el árbol termina pereciendo a fuerza de dar fruto y el "musgo" rojo[318] le daña. Llaman *hostus* a la cantidad de aceite 3

---

[312] Cfr. 6, 1-2.

[313] Catón emplea aquí el término *crassus* como equivalente a *pinguis*, que él no utiliza habitualmente. Se hace referencia a una tierra espesa, muy fértil y convenientemente húmeda.

[314] Para otra lista de las variedades de aceituna, cfr., p. e., Columela, V 8, 3. Resulta difícil la identificación exacta de las presentes con las cultivadas en la actualidad. La *radius* grande (lat. *radius maior*; también solo *radius* y *radiola*) es alargada (*radius* es todo objeto alargado o puntiagudo) y de mesa. La salentina debe su nombre a la ciudad de Salento. La denominación de la de mesa *orcites* (lat. *orc(h)ites*; también *orchades*) es de origen griego (*órchis* «testículo») y parece referirse sobre todo a su grosor. La *posea* (también *posia*, *pausia* y *pusea*) tiene un nombre de origen desconocido, era de color rojizo oscuro, se empleaba para aceite y era de sabor muy agradable. La sergia (lat. *Sergiana* y *Sergia*) se llamaba así por su introductor en Italia, resistía en los climas duros y proporcionaba mucho aceite. Ignoramos la etimología de la denominación de la *Colminia* (también *Cominia* y *Culminia*), con la que se preparaban perfumes. La *albiceris* tiene un nombre que alude a su color, «blanco como la cera», «amarillo pálido».

[315] Viento del oeste (el *zéphyros* griego).

[316] Sigue la cita de Catón, que termina con este §2 de Varrón.

[317] La *Liciniana* era una variedad muy apreciada. Su nombre se debe a alguien llamado *Licinius*.

[318] No está claro qué significa exactamente *muscus ruber*. Plinio, XV 20, al referirse al mismo pasaje de Catón, por error o por partir de distinta fuente, lo da como dos cosas, *muscus* y *rubor*, que los traductores vierten por algo como «musgo» y «roya». André, 1985, *s.v.*, entiende *muscus ruber* como el «liquen o musgo del olivo», y Cubero Salmerón, 2010, sospecha que se puede tratar del repilo, la enfermedad más común del olivo, producida por un hongo. Nosotros pensamos que quizá es exactamente el repilo plomizo, llamado mal del plomo en Italia, donde es muy frecuente aún hoy: *ruber* probablemente indica el color como de cuero que, por la enfermedad, adquiere el haz de las hojas caídas antes de tiempo, o las manchas del mismo color que pueden aparecer en otras partes del árbol.

obtenida en un *factum*. Dan el nombre de *factum* a lo que fabrican (*conficiunt*) de una vez[319], que unos dicen que son 160 modios y otros hasta tal punto menos que se baja a los 120, según la cantidad y la capacidad de los equipos con los que lo fabrican[320]. En cuanto a que Catón[321] dice que en torno a la finca es preciso que se planten olmos y álamos de donde poder obtener hojas para las ovejas y los vacunos y madera (pero esto ni es necesario en todas las fincas ni, en las que es necesario, lo es sobre todo por las hojas), se pueden poner sin ningún inconveniente en la zona septentrional, porque allí no quitan el sol.»

4 Aquel[322] dijo: «El mismo autor[323] añade que, si el lugar es húmedo, se han de plantar allí ramas de la cima del álamo[324] y un cañaveral; que este se voltea primero a doble palada[325] y allí se plantan los bulbos de caña a tres pies uno de otro <…>[326] que el mismo tipo de cultivo es apropiado para ambos[327]; que es

---

[319] El término *hostus* solo aparece en este pasaje de Varrón y en su fuente, Catón. Mientras que en este último tiene el sentido general de «producción de un olivar», aquí es la cantidad de aceite que se obtiene en cada *factum*, esto es, al prensar de manera seguida determinada cantidad de aceitunas, por lo que el significado español viene a ser «prensadura» o «molienda». Es evidente la relación entre *conficio* y *factum*, pero no entre este último término y *hostus*, que parece una forma rústica por *haustus*, acción y resultado de *haurio* «extraer un líquido».

[320] Para Plinio, XV 23, el *factus* (así aparece el término en él) no ha de superar los 100 modios. Además, añade que lo ideal es que cuatro hombres, durante un día y una noche y con dos prensas, lleguen a hacer tres de estas unidades, lo cual permite deducir que *factus* se empleaba asimismo como una unidad de trabajo y que, sin duda, la actividad se remuneraba a destajo. Para los equipos, cfr. *supra*, §24, 3, y n. allí.

[321] Cfr. 6, 3. En esta parte, Varrón es más libre y crítico al referirse a Catón.

[322] Toma ahora la palabra Escrofa.

[323] Cfr. Catón, 6, 3.

[324] Esto es, como esquejes. Se cortan de la copa del álamo por ser esta parte especialmente vigorosa.

[325] Varrón aquí, como su fuente o como Columela en varias ocasiones (cfr., p. e., III 5, 3), emplea el término *bipalium*, que cabe interpretar como un apero de labranza (una especie de pala o laya) y como una técnica de trabajo del terreno consistente en devastar este hasta una profundidad de unas dos paladas (*bi-palium*), lo que equivale a unos 60 cm.

[326] A la vista de Catón, 6, 3, falta una versión varroniana en estilo indirecto de lo siguiente: «planta espárrago silvestre, de donde se puedan obtener espárragos cultivados». No obstante, hay que preguntarse con la crítica si Varrón realmente incluyó este fragmento también aquí (ya se ha utilizado *supra*, §23, 5).

[327] En el estado presente del texto de Varrón, parece hacerse referencia aquí al álamo y al cañaveral, pero según el texto de Catón se trata del espárrago silvestre y del cañaveral (cfr. n. anterior).

preciso que se plante sauce amarillo en torno al cañaveral, para que haya con lo que se pueda atar la vid. ***25*** Indica[328] que, en el campo en el que se ha de plantar viña[329], se ha de observar lo siguiente: que, en el lugar que sea mejor para la uva de vino y esté expuesto al sol, es preciso que se plante la amínea enana y la gemela[330], la *eugenea*[331] y la *helvia* pequeña[332]; que, en el lugar que sea demasiado grueso y neblinoso, allí se plante la amínea grande o la murgentina[333], la *apicia*[334] y la lucana[335]; que las restantes vides y, entre ellas, sobre todo las *miscellae*[336], convienen a todo tipo de campo.»

26 «En toda viña[337] tienen mucho cuidado de que la vid esté protegida por el tutor[338] en la parte septentrional. Y, si se plantan algunos cipreses vivos en lugar de los tutores, los colocan en filas alternas[339]. No se permita ni que estas se eleven sobre los

---

[328] Cfr. Catón, 6, 4.

[329] Se citan aquí las variedades más habituales de la vid en la agricultura romana, pero fueron muchas más las existentes en la Antigüedad clásica, como cabe ver con bastante detalle en Plinio, XIV 14-47.

[330] La uva *Aminnea*, la mejor y la más famosa y extendida, debe su nombre a una ciudad no bien identificada de la Campania cuyos habitantes serían de origen tesalio. La amínea propiamente dicha era la enana (*vinum Aminneum minusculum*), que soportaba climas duros, a diferencia de la grande (*vinum A. maius*), citada un poco después. La gemela (*vinum A. geminum*) se denominaba así por crecer siempre sus racimos de dos en dos y proporcionaba un vino espeso y áspero.

[331] La *eugenea*, aunque procedente de Taormina y de nombre griego (*eugénios* «de noble origen»), solo resistía en el Lacio próximo a Roma.

[332] La denominación se debe al color de la uva, amarillento con un cierto tono rojo (lat. *helvus*, término de la lengua rústica).

[333] La *Murgentina* procedía de Morgantina (*Murgentia*), ciudad siciliana, y se cultivó cerca de Pompeya (por ello se la denomina también pompeyana en Columela y Plinio) y dominó en una parte de Etruria.

[334] Parece que el nombre de la *apicia* se debe a que la parte inferior de su hoja era lisa por no tener pelusa (al igual que el vientre de la oveja llamada *apica* no tenía lana: cfr. el mismo Varrón más adelante, II 2, 3).

[335] La denominación de la *Lucana* remite a donde se daba en un principio, a la región de Lucania.

[336] Cabe que las *miscellae* deriven su nombre de *misceo* «mezclar», en cuyo caso puede tratarse de un cruce o del conjunto de una mezcla de distintas vides del mismo viñedo. Pero también se ha propuesto que dicho nombre aluda al tamaño pequeño de los granos y proceda de un supuesto *miniscellum*.

[337] Continúa Escrofa: tras acabar con la cita de Catón, pasa a otra cosa también relacionada con la viña.

[338] Aunque se emplea aquí el término *ridica*, parece que no se hace en el sentido específico de *supra,* §8, 4 (cfr. n. allí), sino en el general de «tutor» o «rodrigón» dado ya en §8, 1.

[339] Es decir, se alternan las filas en que el apoyo de la vid es el tutor y las filas en que lo es el ciprés.

tutores[340] ni que planten vides junto a la col, porque estas plantas son enemigas entre sí.»

Agrio dijo a Fundanio: «Temo que el guardián del templo venga aquí antes de que este[341] llegue al cuarto acto. Y es que estoy esperando la vendimia[342].»

27 «Tranquilízate –dijo Escrofa– y prepara las canastillas y los cántaros[343]. Y, puesto que los espacios de tiempo son de dos tipos, uno anual, que determina el Sol con su revolución, y otro mensual, que emplea la Luna al trazar su órbita, hablaré primero del Sol. Su curso anual, atendiendo a los frutos de la tierra, está dividido, en primer lugar, en cuatro partes de aproximadamente unos tres meses cada una, y asimismo, de manera más exacta, en ocho de un mes y medio[344]. En cuatro, porque se di-
2 vide en primavera, verano, otoño e invierno. Por lo que se refiere a las sementeras que tienen lugar en primavera, es preciso roturar la tierra virgen, para arrancar lo que ya haya brotado en ella, antes de que de ello caiga alguna semilla, y, a la vez, hacer que los terrones, calentados intensamente por el sol, sean más capaces de recibir la lluvia y, al estar mullidos, más fáciles de

---

[340] Este final de párrafo tiene varios problemas de crítica textual y, por tanto, de interpretación. Nosotros seguimos a Flach, 1996, en ambos aspectos y entendemos que se trata de algo que no tiene total relación con lo afirmado anteriormente, por lo que «estas» (lat. *eos*) no se refiere a «filas» (lat. *ordines*) en la concreción de «filas alternas de cipreses», sino de «filas de vides» en general. Esto es, lo que se afirma no es que, cuando haya vides apoyadas en cipreses, estos no tienen que sobrepasar la altura de aquellas (interpretación habitual del pasaje), sino que, en general, las vides no deben crecer por encima de sus tutores, porque, evidentemente, habrá riesgos de que se rompan, enreden, etc.

[341] Escrofa, que ha estado hablando hasta el momento y va a tratar de la vendimia a continuación.

[342] Dado que se está hablando de la vid, «esperar la vendimia» viene a significar metafóricamente «esperar que se termine el tema tratado»: con «el cuarto acto» se hace referencia a la cuarta parte anunciada por Escrofa *supra*, §5, 3, «en qué momento conviene que se haga cada cosa en esta finca». Varrón, buen conocedor y tratadista diverso del teatro romano, concibe el presente libro como una obra dramática. No obstante, donde es más sistemático con esta idea de «acto» es en el II.

[343] Para las canastillas, cfr. *supra,* §22, 1. El cántaro es el denominado *urna*, el recipiente más habitual para el agua y el vino mezclado. Equivalente a la *hydría* griega, es de cuello estrecho y cuerpo ancho y tiene tres asas (dos en el cuerpo y una en el cuello).

[344] División romana en la línea de la que hacen en siete partes los griegos Hipócrates y Galeno. Como se verá a continuación, se basa tanto en el movimiento del Sol como en el de otros astros. Para las incoherencias de las divisiones y cifras de Varrón en el calendario que sigue, cfr. Bakhouche, 1995.

trabajar. Y se ha de arar la tierra no menos de dos veces, y mejor tres. En verano es preciso que se siegue; en otoño, con tiempo 3
seco, que se vendimie. Y es entonces cuando es mejor que se aclaren los bosques (es preciso que se corten los árboles a ras de tierra, para que, por otra parte, con las primeras lluvias se desentierren las raíces, a fin de que nada pueda nacer de ellas). En invierno, que se poden los árboles, pero solamente en la época en que la corteza, debido a las lluvias, esté libre de escarcha <y> de hielo.»

28 «El primer día de la primavera cae bajo Acuario, el del verano bajo Tauro, el del otoño bajo Leo y el del invierno bajo Escorpio. Como[345] el vigésimo tercer día de cada uno de los cuatro signos es el primero de los cuatro periodos[346] y esto supone que la primavera tiene 91 días, el verano 94, el otoño 91 y el invierno 89[347] (lo que, convertido en los días del año civil que hay ahora[348], equivale a que el primer día del periodo de primavera es el 7 de febrero, el de verano el 9 de mayo, el de otoño el 2
11 de agosto y el de invierno el 10 de noviembre), si se diferencian periodos más precisos, se han de observar algunas cosas y aquellos resultan ocho: primero del favonio al equinoccio de primavera, 45 días[349]; de aquí a la salida de las Pléyades, 44

---

[345] Comienza aquí el autor latino un periodo largo y complejo, que ha discutido a veces la crítica y que los traductores suelen descomponer en frases más cortas. Nosotros preferimos mantenerlo con una puntuación precisa que permita dar idea en lo posible del auténtico estilo varroniano.

[346] Esto es, el primer día de cada una de las cuatro estaciones del año es el vigésimo tercero de la entrada del Sol en uno de los cuatro signos zodiacales indicados.

[347] Los días supuestos para el comienzo de cada una de las estaciones son: primavera, 7 de febrero; verano, 9 de mayo; otoño, 11 de agosto; invierno, 10 de noviembre. Las cifras ofrecidas para cada estación por Varrón, que totalizan 365 días, no coinciden con las dadas por Plinio, XVIII 220, quien sigue a Hiparco. No obstante, Plinio, al igual que Varrón a continuación, distingue cuatro estaciones divididas a su vez en ocho periodos (en su caso y a diferencia de Varrón, como se verá, todas de un mes y medio o, más concretamente, de 44 a 48 días).

[348] Tras la reforma de Julio César, en su condición de Pontífice Máximo, en el año 46 a.C. Con este nuevo calendario, efectivo desde el 1 de enero del año siguiente, el Sol entraba en el signo de Acuario el 16 de enero, en el de Tauro el 17 de abril, en el de Leo el 20 de julio y en el de Escorpio el 19 de octubre.

[349] Obsérvese que, según la astronomía popular romana, equinoccios y solsticios no suponen el inicio de una estación sino un punto más o menos central de la misma. Los comienzos del soplo del favonio indican el inicio de la primavera, que se sitúa en febrero, pero que varía algo de día concreto según los autores romanos: el 7 (cfr. Columela, XI 2, 15), el 8 (cfr. Plinio, II 122)

días[350]; desde esta hasta el solsticio de verano, 48 días[351]; de aquí hasta el signo de la Canícula, 27 días[352]; después hasta el equinoccio de otoño, 67 días[353]; a continuación hasta la puesta de las Pléyades, 32 días[354]; después de ello hasta el solsticio de invierno, 57 días[355]; y de aquí al favonio, 45 días[356].»

29 «En el primer intervalo[357], entre el favonio y el equinoccio de primavera, es preciso que se haga lo siguiente: que pon-

---

o el 9 (cfr. Ovidio, *Fast.* II 148 ss.). Algo similar ocurre en el caso del equinoccio de primavera, que se puede situar en los siguientes días de marzo: el 24 y el 25 (cfr. Columela, XI 2, 31), el 25 (cfr. Plinio, XVIII 246) o el 26 (cfr. Ovidio, *Fast.* III 877 ss.). En Varrón, este primer periodo de 45 días va del 7 de febrero al 23 de marzo, ambos inclusive.

[350] El total dado de 44 días supone que la aparición (matutina) de la constelación de las Pléyades (*Vergiliae* en latín) se sitúa el 7 de mayo, pero, sin variar el mes, es el 10 en los índices iniciales del presente libro, en Columela, XI 2, 40, y en Plinio, XVIII 248. En cambio, la misma constelación aparece el 13 en Ovidio, *Fast.*, V 559-600.

[351] El solsticio de verano es aquí el 24 de junio, como en Plinio, XVIII 256, es el 25, a diferencia de Columela, XI 2, 49, que lo sitúa los días 24, 25 y 26 asimismo de junio, y de Ovidio, *Fast.*, VI 790, que lo concreta en el 26 del mismo mes.

[352] Se trata de la constelación del Can Mayor, que se confundió con Sirio, una de sus estrellas. Su salida se sitúa el 26 de julio en Columela, XI 2, 52, pero el presente intervalo de Varrón va de hecho del 24 de junio al 20 de julio.

[353] Del 21 de julio al 25 de septiembre, pero, según Columela, XI 2, 66, el equinoccio de otoño cae el 24, 25 y 26 del último mes.

[354] Mientras que estos 32 días de Varrón van del 26 de septiembre al 27 de octubre, la puesta (matutina) de las Pléyades es para Columela, XI 2, 84, el 8 de noviembre, como se dice también en el índice del presente libro I de Varrón, y para Plinio, II 125, el 11 asimismo de noviembre. Este ocaso de la estrella indicaba, a nivel popular, el inicio del invierno.

[355] Esto es, del 28 de octubre hasta el 23 de diciembre. Columela, XI 2, 94 sitúa el solsticio de invierno el 24 de diciembre, mientras que, para Plinio, II 221, dicho solsticio es el día siguiente.

[356] Es decir, del 24 de diciembre al 6 de febrero. El total de días de los ocho intervalos es de 364. Desconocemos la base exacta de Varrón para establecer sus intervalos, que, en todo caso y a diferencia de los asimismo ocho contemplados en Plinio, II 222, son de desigual duración en su mayoría. En cuanto a los límites concretos de estos, seguimos a Skydsgaard, 1968, Tilly, 1973, y Flach, 1996, que, en última instancia, beben en Keil; Heurgon, 1978, parece cometer algunos errores. Es necesario advertir que las precisiones temporales dadas en los epígrafes de los índices de los ocho intervalos discrepan claramente de lo que los autores modernos deducen del texto de Varrón. En general todo ello y en particular límites temporales tan absurdos como los asignados al solsticio de verano y a la Canícula en el índice del cuarto intervalo son una de las razones que hacen pensar que los índices no sean del mismo Varrón.

[357] Parece que el calendario expuesto aquí por Escrofa consiste en añadir comentarios a uno ya existente anteriormente, que serviría para que el capataz de la hacienda se guiase en ausencia del señor. En todo caso, al describir las diferentes labores del campo, se va a combinar un calendario agrícola práctico

gan semilleros de todo tipo, podar <…> en los prados, cavar en torno a las vides, cortar las raíces que estén a flor de tierra[358], limpiar los prados, plantar los saucedales, escardar los sembrados[359]. Recibe el nombre de *seges* el campo que se ha arado y sembrado (*satum est*)[360], el de *arvum* el que se ha arado (*aratum est*) y aún no se ha sembrado[361], y el de *novalis* aquel donde ha habido algo sembrado, antes de ser renovado *(novatur)* de nuevo arándolo la siguiente vez[362]. Cuando aran la tierra por primera vez, hablan de que la "hienden hacia adelante" (*proscindere*); cuando lo hacen por segunda, dicen que la "rompen en contra" 2

como, p. e., el llamado *Menologium rusticum Colotianum*, donde se dan prescripciones agrícolas mes a mes, con otro astronómico del tipo denominado *parapegma*, que sigue la posición zodiacal del Sol y se había precisado en época helenística. Probablemente, el *parapegma* seguido aquí en concreto fue elaborado para Pompeyo al partir este en el 77 a.C. a la Guerra Sertoriana desarrollada en España y en principio no tenía finalidad agrícola. Varrón lo ha adaptado al año juliano.

[358] Varrón parece aclarar el significado del verbo *ablacuari* que ha empleado para «cavar en torno a» («ablaquear», procedente del término latino y con el mismo significado que él, resulta hoy desusado): la viña se cava (o excava o se descalza) fundamentalmente para eliminar las raicillas veraniegas.

[359] Sobre esta escarda indicada aquí con el verbo *sario,* cfr. *infra,* cap. 30, y n. allí.

[360] Pero, en los textos conservados, *seges* puede ser también la tierra que aún no se ha sembrado (cfr., p. e., Catón, 29). La etimología del término está más clara en Varrón, *Leng. lat.* V 37. En todo caso, *satus* «siembra» o *sero* «sembrar» son étimos falsos, si bien actualmente no tenemos ninguno cierto.

[361] *Aro* «arar» es ciertamente el étimo del adjetivo *arvus -a -um* «que está arado o se puede arar».

[362] Un sentido habitual de *novalis* es «barbecho» sin otra precisión. Flach, 1996, supone que aquí se hace referencia a un barbecho verde, a un campo que, dejado en barbecho a finales del verano, se ara primeramente en otoño para sembrar en él leguminosas, a fin de que se enriquezca, y después, en la siguiente primavera, se vuelve a arar nuevamente a fin de poder sembrar los cereales de verano. Y Kron, 2000, concibe como algo habitual entre los romanos la llamada agricultura convertible, en la que, frente a una parte de la propiedad agrícola cultivada sin interrupción todos los años con cereales (*ager restibilis*: cfr. *infra*, I 44, 2, y n. allí), existe otra (*ager novalis* o solo *novale*) que, tras haber estado sembrada de cereales como *restibilis*, se dedica a la producción de plantas que sirvan de pasto y forraje al ganado, hasta que, cuando se considera que ha dado un rendimiento suficiente y se ha renovado por completo, se vuelve a arar para plantar nuevamente cereal (esto es, se reconvierte en *ager restibilis*). Es posible que en la práctica real se actuase de manera similar a como dicen estos dos estudiosos, pero no ha de olvidarse que aquí el campo *novalis* se define como distinto de los llamados *seges* y *arvum* en cuanto a las oposiciones arado/no arado y sembrado/no sembrado: a diferencia de estos últimos, el primero es un campo que, tras haberse arado, estuvo sembrado y ya no lo está, y que va a seguir siendo el mismo tipo de campo hasta que, dentro de una práctica cíclica, se are nuevamente para sembrarlo otra vez.

(*offringere*)[363]: puesto que al dar la primera reja se suelen levantar grandes terrones, cuando se bina, a esto lo llaman "romper en contra" (*offringere*)[364]. Cuando aran por tercera vez tras haber sido arrojada la semilla[365], se dice que los bueyes "surcan" (*lirant*), esto es, cuando, poniéndole tablillas[366] a la reja, a la vez no solo tapan el cereal sembrado en los caballones sino también abren surcos por donde pueda correr el agua de la lluvia[367]. Después algunos, que no tienen sembrados tan vastos, como en

---

[363] Según el calendario agrícola de Varrón, la primera reja se daba entre el 24 de marzo y el 7 de mayo, y la segunda entre el 26 de junio y el 26 de julio. A la vista de Plinio, XVIII 176, parece que la siembra de leguminosas de la que se ha hablado en la nota anterior se intercalaba entre ambas rejas en años alternos.

[364] En general, mientras el preverbio *pro-* expresa un movimiento de avance que parte de un límite dejado atrás, el *ob-* expresa un enfrentamiento a uno que se tiene delante. Varrón deja bien claro aquí y un poco más adelante (cfr. §32, 1) que la finalidad fundamental de esta segunda reja, esto es, de binar (*iterare*), es romper los terrones producidos al alzar. Así parece claro que se entiende que, al arar por primera vez o alzar, hay un avance dejando la tierra atrás y sin resistencia, mientras que al binar se ofrece la resistencia de los terrones a que se ha dado lugar anteriormente y se hace un movimiento contra ellos. El problema se halla en cómo se binaba exactamente. Para unos, se hacía siempre con surcos cruzados, esto es, que cortaban perpendicularmente a los hechos al alzar, y este es el significado que dan concretamente a *offringere*. Pero esta acción, cuya existencia deja clara, p. e., Columela, II 13, 4, parece de hecho más bien propia de ciertos casos, como los viñedos. Puede, pues, que se trate de algo cuya realidad respaldó originalmente la denominación, pero que luego esta ya varió su significado. Mas también cabe suponer que a lo que se hace referencia con *offringere* es a otra manera de binar: sabemos que el arado que había sido pasado derecho haciendo un surco, se podía volver a pasar inclinado sobre un lado del surco ya trazado, como opuesto o de cara a él. En todo caso, Varrón se suele mover en el terreno de disquisiciones que se hallan más en el ámbito de la especulación gramatical que en el real del campo romano.

[365] En otoño o en primavera, según si se trataba de cereales de invierno o de verano, respectivamente. La semilla se echaba habitualmente a voleo, excepto en el caso de las huertas. Cfr. *infra,* cap. 42.

[366] Esto es, una especie de orejeras.

[367] Resulta problemático el sentido exacto de *lira*, de donde procede *liro*. Para Columela, II 4, 8, es el caballón, que Varrón, un poco más adelante (§3) denomina *porca* (término este último que el mismo Columela, *ibid.*, refiere a un caballón específico). En cambio, para Nonio, 27, 32, *lira* es una especie de acequia. Parece que para Varrón *liro* cubre de una u otra forma estos dos sentidos, dadas las funciones que atribuye aquí al hecho de dar la tercera reja o terciar (enterrar la simiente y hacer un surco para el agua de lluvia). Por su parte, Plinio, XVIII 180, a propósito de esta fase de *lirare* parece hablar solo de poner una tabla al arado para cubrir la simiente, algo que, si no se logra, lleva a dar a la acción el nombre de *deliratio* en el sentido primitivo del término, pues de la idea de *deliro*, algo como «salirse del surco», se pasó pronto a la de «perder la razón», conservada, p. e., en nuestro «delirar».

Apulia y en propiedades de este tipo, suelen hacer que los escardadores deshagan los terrones demasiado grandes que hayan podido quedar en los caballones[368]. Por donde el arado ha he- 3
cho con la reja una cavidad como una estría, se llama surco (*sulcus*). Lo que hay entre dos surcos, la elevación de tierra, se llama caballón (*porca*), porque es por aquí por donde el sembrado "presenta" (*porricit*) el cereal. Así también cuando ofrecían las entrañas a los dioses, decían que las "presentaban" (*porricere*)[369].»

30 «En el segundo intervalo, entre el equinoccio de primavera y la salida de las Pléyades, es preciso hacer lo siguiente: desherbar, esto es, limpiar de malas hierbas los sembrados[370], hacer a los bueyes alzar la tierra[371], cortar el sauce y proteger los prados[372]. Lo que habría sido preciso hacer en la época anterior y no se ha acabado, es preciso hacerlo antes de que las plantas echen las yemas y comiencen a florecer, porque los árboles que suelen perder antes la hoja, desde el mismo momento en que han comenzado a echarla de nuevo dejan de ser apropiados para plantarlos[373]. Es preciso plantar el olivo y podarlo[374].»

---

[368] Si lo normal eran tres rejas, Virgilio habla de que cuatro dan buenas cosechas y tenemos noticia de hasta nueve en determinadas zonas. Pero también había cultivos en los que cabía prescindir de la primera.

[369] *Porricio*, término usado sobre todo en la lengua religiosa en el último sentido que indica Varrón, significa literalmente «arrojar delante» (de *por*, forma de preverbio que alterna con *pro* y *per*, y *iacio*). La relación de *porca* con *porricio* es una mera etimología popular: realmente es un término indoeuropeo occidental con el significado de «surco», atestiguado, p. e., en gal. *rhych* (fr. *raie*) y en ingl. *Furh*.

[370] Se explica aquí el tecnicismo *runco*, que hemos traducido por «desherbar», pero cuyo significado preciso resulta discutible. Mientras algunos piensan que se refiere a una simple escarda hecha a mano (el sustantivo de acción correspondiente es *runcatio*), frente a la más compleja realizada con el llamado *sarculum* o uno similar (denominada con el verbo *sario* y el sustantivo *sartio*), otros consideran que es una escarda mediante un determinado instrumento, sobre cuyo nombre latino y forma tampoco se está de acuerdo: para lo primero se da *runca* y *runco*; para lo segundo, una especie de azada y una especie de podadera. En todo caso, parece claro que la acción a la que se refiere *sario* y a la que lo hace *runco* no son sinónimas en principio: cfr. *supra*, §18, 8, y n. allí.

[371] Varrón emplea aquí *proscindo*, por lo que, a tenor de lo indicado *supra*, §29, 2, parece referirse concretamente a dar la primera reja o alzar.

[372] Puede consistir en cercarlos o en impedir que el ganado penetre en ellos y coma su hierba.

[373] Al parecer, no tanto porque se les dañe a estos al sacar de ellos estacas o esquejes, como porque dichos esquejes o estacas no estén en las mejores condiciones para la propagación. Cfr. *Geopónicas* III 5, 6.

[374] La época de plantación del olivo dada aquí resulta tardía para el agricultor actual.

31 «En el tercer intervalo, entre la salida de las Pléyades y el solsticio de verano, debe hacerse lo siguiente: cavar las viñas jóvenes o ararlas y después desterronar, esto es, triturar la tierra para que no haya terrones (puesto que así la cortan en pedazos [*occidunt*], esto se ha denominado desterronar [*occare*][375]); despampanar las vides, pero haciéndolo alguien que sepa, pues esto es más importante que podarlas[376], y no en la arboleda con
2 vid maridada sino en la viña[377]. Despampanar es dejar <uno> o dos, a veces incluso tres de los tallos más fuertes que brotan del sarmiento[378], y arrancar los restantes, para evitar que el sarmiento sea incapaz de proporcionar savia a todos los tallos dejados. Por ello, en el vivero de vides, desde el momento en que sale la vid, suele recortarse por todas partes, para que salga de tierra con sarmiento más fuerte y tenga más vigor al engendrar
3 los tallos. Y es que un sarmiento delgado como un junco, debido a su debilidad, es estéril y no puede hacer brotar renuevo alguno. Al renuevo de la vid, cuando es pequeño, lo denominan *flagellum* y, cuando es grande y es ya de donde salen uvas, *palma*. El primero ha recibido su nombre por el soplo (*flatus*) del viento, con el cambio de una letra: *flagellum* tiene forma semejante a *flabellum*[379]. El segundo renuevo, puesto que crece para dar uvas, parece que fue denominado primero *parilema* a partir
4 de *pario* "producir"; después, con el cambio de letras, como en muchos otros casos, comenzó a ser llamado *palma*[380]. Por otra

---

[375] Otra falsa etimología: *occo* procede de *occa*, término de discutible etimología y coloquial por *rastrum* (no está atestiguado antes de los glosarios, pues en Columela, II 17, 4, resulta sospechoso).

[376] Varrón sigue aquí a Teofrasto, *Caus. plant.* III 14, 7. La poda propiamente dicha se hacía en otoño e invierno (cfr. *infra*, §§34, 2; 35, 2; y 36) y la despampanadura, en mayo.

[377] Mientras que existen quienes entienden que aquí se hace referencia a que, en el caso de las vides soportadas por árboles (cfr. *supra*, §4, 2, y n. allí), la despampanadura no ha de hacerse en la parte de la planta que se halla sobre el árbol sino en el pie de la misma, otros interpretan que la labor se ha de hacer solo en las viñas apoyadas en rodrigones y no en las soportadas por árboles. E incluso hay quienes indican que se trata de hacerlo cuando la planta está aún en el vivero o aún no repta sobre los árboles.

[378] Se hace referencia (en este párrafo y en el siguiente) a un sarmiento arrancado de la vid, una vez plantado y enraizado y, por tanto, convertido en cepa. En consecuencia, los tallos que, en este mismo texto, se refieren a él son los sarmientos de la nueva planta.

[379] Falsa etimología: *flabellum* es una palabra realmente existente (significa «abanico») y deriva de *flo* «soplar», como *flatus* «soplo», pero *flagellum* no tiene nada que ver con ellas.

[380] Otra falsa etimología, con un asimismo falso paso intermedio.

parte, produce[381] el zarcillo (*capreolus*), esto es, una ramita de vid retorcida como un rizo. Y es que son estos con los que la vid se agarra a aquello mediante lo que serpentea para ocupar un lugar (*ad locum capiendum*), y de esta acción de ocuparlo ha recibido su nombre de *capreolus*[382].»

«Es preciso segar todo tipo de pasto: en primer lugar, el *ocinum*, el herrén y la veza[383]; en último, el heno. El *ocinum* recibió su denominación de la palabra griega *ōkéōs*, que quiere decir "rápidamente"[384], de forma semejante a lo que ocurre con la albahaca (*ocimum*) en la huerta[385]. Además, recibió la denominación de *ocinum* porque afloja (*citat*) el vientre a los bueyes y se les da por ello para purgarlos[386]. Esta planta se siega en verde <en> un campo de habas antes de que eche la vaina[387]. Por el contrario, en un campo donde, para forraje, se han sembrado mezcladas cebada, veza y legumbres, por el hierro (*ferrum*) con el que se siegan se habla de *ferrago*, o bien se hace por el hecho de que esto, en un principio, comenzó a plantarse en un campo de farro (*in segete farracia*[388]). Con ello se purgan y se engordan

[381] El sarmiento, la cepa.

[382] Otra falsa etimología, en la que, al parecer, se implican los dos términos de la expresión *capere locum*.

[383] Para estos tres tipos de forraje, cfr. *supra*, §23, 1.

[384] *Ocinum* es un término que cita asimismo Catón en varios lugares (cfr., p. e., 27) y Plinio (cfr., p. e., XVII 196), pero no Columela ni ningún otro agrónomo romano. Si bien se da como muy probable que, en realidad, proceda de un término griego, este no lo tenemos atestiguado.

[385] *Ocimum*, que designa la albahaca cultivada (*Ocimum basilicum* L.), es un simple préstamo griego (*ṓkimon*), que, a su vez, resulta de origen desconocido.

[386] Tampoco esta otra explicación del término es cierta.

[387] No se sabe qué era exactamente el *ocinum*. Según lo dicho aquí, puede tratarse de una especie de haba: se ha propuesto la denominada científicamente *Vicia faba* L., var. *equina*. Plinio, XVIII 143, parece seguir el presente pasaje de Varrón, pero él o su fuente lo han malinterpretado, o bien se ha corrompido el texto, y se entiende que se trata de plantas forrajeras cortadas en verde y se da a los bueyes como antidiarreico. Además, el mismo autor añade allí la interpretación de un tal Sura Mamilio, que consideraba que, con el nombre de *ocinum*, se designaba el resultado de plantar conjuntamente habas, veza, galgana y la llamada avena griega (*Avena nuda* L.). Por otro lado, también se ha pensado en el trébol encarnado. En época de Plinio, ya no se debía de utilizar mucho.

[388] Junto a *farrago* «herrén», existió *ferrago*, por disimilación vocálica y, sin duda, también por la etimología popular ofrecida aquí por Varrón (*ferrum*), y de esta última forma vienen los resultados románicos. Pero *farrago* procede indiscutiblemente de *far* «farro», por la razón que se apunta aquí o porque, como dice Plinio, XVIII 142, el producto se obtenía de las ahechaduras del citado cereal.

los caballos y demás bestias de carga en primavera. La veza (*vicia*) recibió su denominación de *vincire* "atar"[389], porque asimismo tiene zarcillos como la vid, con los que, cuando trepa adhiriéndose a un tallo de altramuz o a cualquier otro, lo suele atar. Si tienes prados de regadío, riégalos tan pronto como recojas el heno. A los árboles frutales que se hayan injertado, en las sequías se les echa agua <por la tarde> a diario[390], y por ello, por tener necesidad de bebida (*potus*), pueden haber recibido la denominación de *poma*[391].»

32 «En el cuarto intervalo, entre el solsticio de verano y la Canícula, la mayoría realiza la siega, porque el cereal, según dicen, está 15 días en la vaina[392], 15 se mantiene en flor y, una vez maduro, en 15 se seca. Es preciso terminar de arar, lo que resulta tanto más fructífero cuanto más caliente esté la tierra que se ara. Si has alzado, es preciso "romper en contra" (*offringi*), esto es, binar[393], para que se rompan los terrones. Y es que,
2 al dar la primera reja, se cortan grandes terrones de tierra. Se han de sembrar veza, lentejas, almorta, galgana[394] y las demás plantas que unos llaman *legumina* y otros, como algunos galicanos[395], *legarica*[396]: una y otra denominación proceden de *le-*

---

[389] Falsa etimología, pero sin ninguna alternativa actual satifactoria.

[390] La agricultura romana fue predominantemente de secano y las referencias al riego resultan raras en Varrón y en los demás tratadistas antiguos.

[391] Falsa etimología, si bien actualmente tampoco tenemos alguna segura.

[392] Para lo que se entiende exactamente por tal, cfr. *infra*, §48, 3.

[393] Sobre la oposición entre *proscindere* y *offringere*, cfr. *supra*, §29, 2, y n. allí).

[394] Estas dos últimas plantas tienen en Varrón los nombres de *cicercula* y *ervila*, respectivamente. Científicamente la primera se identifica con la denominada *Lathyrus sativus* L. y la segunda con la *Lathyrus cicera* L. Es decir, se trata de dos tipos de almorta, que en castellano reciben diversos nombres. La correspondiente a lat. *cicercula* es descrita por Plinio, XVIII 124, como una de las variedades de garbanzo. A esta *cicercula*, Columela, II 10, 35, y Paladio, IV 6, oponen la denominada *cicera*, de color negruzco, que, según nuestra opinión, a partir de lo dicho por algunos intérpretes de los citados agrónomos latinos ha de identificarse más bien con la *ervilia* de Varrón. Nótese, por otra parte, que el castellano tiene «cícera» (del lat. *cicera*) y «cicercha» y «cicércula» (del lat. *cicercula*), cuyos significados ni siempre son netamente distinguidos por los lexicógrafos y tratadistas ni se pueden identificar claramente con los de sus respectivos étimos latinos.

[395] Los *Gallicani* eran, al parecer, los habitantes romanizados de la Galia Cisalpina, sobre todo del territorio llamado galorromano (*ager Gallicus*): cfr. *supra*, §2, 7.

[396] Varrón es el único de los tratadistas de agricultura romanos que recomienda plantar leguminosas en esta época, la primera mitad del verano. Quizá esto forma parte de un sistema de rotación de cultivos.

gere "coger", porque estas no se cortan, sino se cogen (*leguntur*) arrancándolas[397]. Es preciso desterronar por segunda vez las viñas viejas y aún por tercera las jóvenes, si aún entonces hay terrones.»

33 «En el quinto intervalo, entre la Canícula y el equinoccio de otoño, es preciso segar la paja[398] y hacer almiares, binar lo arado, cortar hojas y segar por segunda vez los prados de regadío.»

34 «En el sexto intervalo, desde el equinoccio de otoño, escriben los autores que es preciso comenzar a sembrar y hacerlo hasta 91 días después; y tras el solsticio de invierno, no sembrar[399], salvo que se vea uno obligado por una fuerza mayor, porque esto influye tanto que lo que se ha sembrado antes del solsticio de invierno, sale en siete días, y lo sembrado <tras> el solsticio de invierno, a duras penas lo hace en 40 días[400]. Y consideran que tampoco es preciso comenzar a hacerlo antes del equinoccio, porque, si se da un tiempo desfavorable, las semillas suelen pudrirse; que lo mejor es sembrar las 2
habas a la puesta de las Pléyades[401], pero coger las uvas y vendimiar entre el equinoccio de otoño y la puesta de las Pléyades; que después se comienza a podar las vides y a amugronarlas y a plantar los árboles frutales. Estas cosas, en algunas regiones donde los fríos más intensos vienen antes, se hacen mejor en primavera.»

---

[397] Etimología de *legumen* ya ofrecida *supra*, §23, 2. En principio, *legumina* se aplicó, al parecer, a las plantas alimenticias con vaina, por oposición a *frumenta* «cereales» y a *olera* «verduras». Sin embargo, de hecho, lo que los distintos autores romanos incluyen bajo aquel término varía bastante.

[398] Téngase en cuenta que, al segar la mies, podía cortarse primero la espiga y después, en otra fase independiente, la paja (cfr. *infra,* §50, 2): en el presente caso, la siega del grano se ha hecho en la fase anterior y aún permanecía la paja en el campo.

[399] Nótese que el periodo de siembra dado en este capítulo de Varrón abarca en principio los intervalos sexto y séptimo ofrecidos anteriormente en §28. Pero, de acuerdo con lo dicho allí, desde el equinoccio de otoño hasta el solsticio de invierno tendría que haber 32+57=89 días, pues 91 días supone llegar incluso al octavo intervalo, esto es, al 25 de diciembre. Se piensa que el desacuerdo se debe más bien a una fuente de cálculo distinta que a un puro error del autor.

[400] La dificultad de comprensión debida a la concisión del texto original se ve facilitada por Plinio, XVIII 204, que permite a los traductores ofrecer textos de este pasaje normalmente asequibles.

[401] Nótese que, en este caso de las habas, se pasa ya al intervalo siguiente: quizá se quiere indicar que la siembra de esta legumbre se ha de hacer exactamente al acabar el sexto intervalo.

35 «En el séptimo intervalo, entre la puesta de las Pléyades y el solsticio de invierno, dicen[402] que es preciso que se haga lo siguiente: plantar el lirio[403] y el azafrán. De la rosa que ya ha echado raíces, se cortan desde la raíz esquejes de un palmo y se entierran; este mismo[404] después se planta de barbado. Tener violares en una finca no es útil, porque es necesario que se hagan bancales amontonando tierra, lo que los riegos y el tempo-
2 ral de lluvia se llevan dejando más magro el campo[405]. Desde el favonio hasta la salida de Arturo[406] es buena época para trasplantar del semillero el serpol[407] (*serpillum*), que ha recibido su denominación por el hecho de que serpentea (*serpit*)[408], abrir zanjas nuevas[409], tapar las antiguas y podar las viñas y la arboleda con vid maridada[410], con tal de que no lo hagas, como la mayoría de las cosas, 15 días antes o después del solsticio de invierno. Sí que hay algo, como, por ejemplo, los olmos, que es adecuado plantar entonces.»

---

[402] Sin duda, los tratadistas a los que se ha aludido en §34, 1. Por ambos casos, hay quien ha pensado que se está ante una fuente del calendario agrícola distina.

[403] Muy probablemente se trata de lirio blanco o azucena (*Lilium candidum* L.).

[404] El esqueje: como tantas veces, el autor pasa de un número a otro.

[405] Parece haber contradicción con lo dicho *supra,* §16, 3: quizá Varrón piensa que solo se puede correr el riesgo del empobrecimiento del suelo al plantar estas flores si hay una gran demanda de las mismas.

[406] Con nombre derivado del gr. *ártos* «oso, -a» y *oûros* «guardián», es la estrella principal de la constelación boreal de Bootes o el Boyero y una de las más brillantes del firmamento: se decía que era un hombre premiado con un puesto en el cielo por haber inventado el arado y que guiaba o seguía a una osa (la Osa Mayor). En Columela, XI 2, 21, sale el 21 de febrero, pero en Plinio, XVIII 237, el 23 del mismo mes.

[407] *Serpyllum*, transcripción con distintas variantes de un término griego (cfr. n. siguiente), designa el serpol (*Thymus serpyllum* L.), pero también otras especies del género *Thymus*, como el tomillo (*Thymus vulgaris* L.).

[408] En realidad, *serpillum* (o *serpyllum*) es un préstamo del gr. *hérpyllos* (cfr. el mismo Varrón, *Leng. lat.* V 103, que tiene conciencia de este origen heleno), si bien por influencia de *serpo* se restableció una *s* inicial que tenía la raíz indoeuropea y que en griego había evolucionado.

[409] Sin duda sobre todo para drenar el terreno. Cfr., p. e., Columela, II 2, 9-11.

[410] Se plantea aquí un problema como el visto *supra*, §31, 1-2: puede tratarse de podar los dos elementos de una vid maridada a árboles o bien de podar las vides no maridadas y los árboles de las vides maridadas. Cabe pensar también en esta última interpretación, pero considerando que no se hace referencia solamente a la poda de los árboles sino también a las vides que soportan. Nosotros creemos que sin duda se hace referencia a lo mismo que en Columela, XI 2, 79, donde parece claro que se recomienda podar las vides no maridadas y las maridadas con exclusión del árbol de soporte.

36 «En el octavo intervalo, entre el solsticio de invierno y el favonio, es preciso que se haga lo siguiente: si hay agua en los sembrados, drenarlos; pero si está todo seco y la tierra es lezne, escardar[411]; podar las viñas y las arboledas con vid maridada[412]. Cuando no se puede trabajar en los campos, se ha de realizar entonces lo que se puede hacer bajo techo antes del alba en la época invernal[413].»

«Todo lo que acabo de decir[414], es preciso que se tenga escrito y expuesto en la casa de campo, sobre todo para que lo conozca el capataz[415]. **37** También se han de tener en cuenta los días lunares, que, en cierto modo, están divididos en dos partes, puesto que la luna va creciendo de nueva a llena y de aquí otra vez va menguando a luna nueva, hasta que llega al interlunio, día en que se dice que la luna está en su final y en su comienzo, y por ello a este día en Atenas lo llaman *hénē kaì néa* "antiguo y nuevo"[416] (*triakás* [trigésimo], otros[417]). Hay cosas en los campos que se han de hacer con luna creciente mejor que con menguante, y cosas que debes cortar a la inversa, como los cereales y los bosques tallares[418].»

---

411 Sobre esta escarda indicada aquí con el verbo *sario*, cfr. *supra,* cap. 30, y n. allí.

412 Cfr. *supra,* §4, 2, y n. allí. Nótese que, dentro del presente calendario agrícola, es la cuarta vez que se indica la poda de la vid, sustentada o no por una arboleda.

413 Cfr. *supra*, §13, 2. La lista de objetos fabricados en la finca de §22, 1, puede dar idea de lo que se suele hacer estos días de invierno y de mal tiempo.

414 El calendario agrícola expuesto desde cap. 29 hasta aquí.

415 Como ya se indicó *supra,* §17, 4, el capataz ha de ser una persona instruida y que, como se ve aquí, sepa leer. Se nos han conservado calendarios de este tipo en restos epigráficos. Cfr. *CIL* VI 2305 y 2306.

416 Similarmente el propio Varrón en *Leng. lat.* VI 10. Debido a la falta de coincidencia entre el día astronómico y el de 24 horas, se consideraba que el último día del mes era tanto parte del que terminaba como del que comenzaba.

417 Sin duda, «otros griegos». Ya en Hesíodo, *Trab. y días* 766.

418 Partiendo de lejanas bases babilónicas, desde el siglo III a.C. se fueron configurando en el mundo clásico los llamados *selenodromía*, relaciones que recogían las actividades que, en los distintos días lunares, habían de hacerse o evitarse. Además, una de las ramas de la astrología grecorromana (hoy día denominada astrología electiva) se encargaba de formular las *katarchaí*, esto es, los momentos propicios para iniciar una acción, y en ellos la luna tenía un papel fundamental. En general, se consideraba que la luna creciente suponía el aumento de las cosas y la menguante su disminución. Así los distintos tratadistas de agricultura tienen la idea de que lo que suponga corte en las labores del campo ha de hacerse con luna menguante. Cfr., p. e., Teofrasto, *Hist. plant.* V 1, 3. Para otro influjo de este tipo, cfr. *infra,* III 9, 16.

2 «Yo esas cosas –dijo Agrasio–, siguiendo el consejo de mi padre, no solo las tengo en cuenta al esquilar las ovejas, sino también al cortarme el pelo, no vaya a ser que, al hacerlo con luna creciente, me quede calvo[419].»

Agrio dijo: «¿Cómo es la cuatripartición de la luna? Y ¿qué influencia tiene esta división en los campos?»

3 Tremelio dijo: «¿Nunca has oído en el campo hablar del octavo día antes de Jana la Luna, creciente o, al contrario, menguante[420], y de lo que es preciso hacer con luna creciente y de que, sin embargo, algunas cosas es mejor hacerlas después del octavo día antes de Jana la Luna que con anterioridad[421]? ¿Y de que lo que conviene hacer con luna menguante resulta tanto mejor cuanto menos fuego tenga este astro? Aquí pongo fin a mis palabras sobre la estructura cuatripartita de la agricultura[422].»

4 Estolón dijo: «Hay una segunda división del tiempo relacionada en cierto modo con el sol y la luna. Es más, tiene seis partes[423], porque casi todo fruto de la tierra en la quinta fase por fin termina de hacerse y ve en la casa de campo la tinaja o el modio[424], de donde en la sexta se hace salir para su utilización. En la primera se ha de preparar, en la segunda plantar, en la tercera nutrir, en la cuarta recoger, en la quinta guardar y en la sexta sacar. En la preparación, para unas cosas se han de hacer hoyos, o se ha de remover de nuevo la tierra[425] o abrir surcos, como, por ejemplo, si quieres plantar una arboleda con vid maridada

---

[419] Aquí se suele leer *crescente luna,* no *decrescente l.* Plinio, XVI 194, recuerda que el emperador Tiberio se cortaba el pelo en los interlunios.

[420] Se trata aquí de un mes con cuatro semanas de siete días cada una. El octavo día antes de Jana la Luna es el octavo día antes de la luna nueva (si hay crecimiento) o de la luna llena (si hay mengua). Jana (*Iana*) es para unos una forma antigua (rústica) del nombre de la diosa Diana, que, por otra parte, se identificaba con la Luna. Sin embargo, hay para quien es el femenino del nombre de Jano (*Ianus*), dios de la doble cara: su páredra Jana tendría también dos caras, la luna nueva y la llena.

[421] Aquí hay que entender «Jana la Luna» solo en el sentido de «luna llena»: algunas cosas, en vez de hacerlas cuando la luna crece, hay que hacerlas después de la luna llena, esto es, cuando mengua.

[422] Cfr. *supra*, §5, 3.

[423] Frente a las estaciones del año o las fases de la luna, reducidas en ambos casos al número de cuatro.

[424] El modio era una medida de capacidad para sólidos y asimismo un recipiente, en el que se medía oficialmente el grano. Así aquí parece representar fundamentalmente la cosecha de cereal, frente a la de vino y aceite, que implican la tinaja.

[425] Sobre el término latino emplado aquí, *repastino*, cfr. *supra,* §18, 8, y n. allí.

o una huerta de fruta; para otras se ha de arar o cavar, como, por ejemplo, si pones un sembrado[426]; y para ciertas cosas se ha 5
de voltear más o menos la tierra a doble palada[427]. Y es que unas raíces se extienden menos, como las de los cipreses, y otras más, como las de los plátanos, hasta el punto de que Teofrasto escribe[428] que, en el Liceo de Atenas[429], un plátano, aunque entonces aún era jovencillo, había echado raíces de 33 codos. Existen casos en que, cuando has alzado la tierra con los bueyes y con el arado, también se ha de binar antes de echar la semilla. Asimismo se da alguna preparación en los prados, a saber, para defenderlos de los animales que pastan, de lo que generalmente se cuidan desde que florece el peral; si son de regadío, para que reciban riego en el momento oportuno.»

38 «Se ha de ver qué zonas se han de estorcolar en un campo, y cómo y con qué tipo de estiércol lo puedes hacer mejor, pues existen diversas variedades de él. Casio escribe que el mejor estiércol es el de las aves, exceptuado el de las palustres y las que nadan. Precisa que, dentro de este, aventaja a todos el de paloma, porque es el más cálido y es capaz de hacer fermentar la tierra, y que es preciso que este se esparza en el campo como la semilla[430], no que se ponga en montones como el procedente del ganado. Yo, por mi parte, opino que aventaja a todos el ex- 2
traído de las pajareras de los tordos y de los mirlos, porque no solo es útil para el campo, sino también como comida de los vacunos y los cerdos, a los que hace engordar. De aquí que quienes arriendan pajareras, si el dueño estipula que el estiércol permanezca en la finca, las arriendan por menos que estos a los que se les añade aquel. Casio escribe que después del estiércol de paloma va el del hombre[431], que en tercer lugar lo hace el de ca- 3
bra, el de oveja y el de asno, y que el de menor calidad es el de caballo, pero tratándose de sembrados. Y es que, tratándose de prados, este es incluso el mejor, como el de las demás bestias de carga que se crían con cebada, porque produce mucha hier-

---

426 De cereales.

427 Cfr. *supra*, §24, 4, y n. allí.

428 Cfr. *Hist. plant.* I 7, 1. Con las palabras de Estolón comienza una utilización frecuente de Teofrasto.

429 La escuela donde enseñó Aristóteles. Inicialmente, era un jardín del santuario de Apolo *Lýkeios*, situado al nordeste de Atenas.

430 Esto es, a voleo.

431 Pero para Teofrasto, *Hist. plant.* II 7, 4, el estiércol humano es el mejor.

ba. Es preciso hacer el estercolero junto a la casa de campo, para que se pueda consumir el estiércol con el menor esfuerzo posible. Dicen que no nacen culebras en él, si en medio se clava algún madero de roble.»

39 «La fase de la sementera, la segunda, tiene <en cuenta> lo siguiente: en qué época resulta apropiada para sembrarse la naturaleza de cada semilla. Pues en un campo es importante saber a qué punto cardinal mira cada parte e igualmente en qué época crece con mayor facilidad cada cosa. ¿Acaso no vemos que unas cosas florecen en primavera y otras en verano y que no se dan las
2 mismas en otoño que en invierno? De aquí que unas sean plantadas o injertadas y cosechadas antes o después que otras. ¿Y no vemos que, aunque la mayoría se injertan en primavera más bien que en otoño, en torno al solsticio de verano se injertan las higue-
3 ras e incluso en el de invierno los cerezos?[432] Por tanto, como, en general, los medios de propagación de las plantas son de cuatro clases, <…> los que se plantan de barbado, los que, tomados de un árbol, se entierran[433] y los que, sacados de un árbol, se injertan en otro árbol, a propósito de cada una de estas formas se ha de ver lo que has de hacer y en qué momento y lugar[434].»

40 «El primer medio de propagación, que es el principio de ella, tiene una doble forma, una que permanece oculta a nuestra percepción y otra que es visible[435]. Permanece oculta, si es que hay semillas en el aire, como afirma el filósofo de la naturaleza Anaxágoras, y si el agua que penetra en el interior del campo suele traerlas, como escribe Teofrasto[436]. La que resulta visible

---

[432] Seguimos aquí una puntuación en la línea de Flach, 1996, que sin duda refleja mejor la morfosintaxis del original latino.

[433] Como se ve bien en la explicación dada *infra,* §4 (cfr. n. allí), este tercer tipo de multiplicación incluye tanto el acodo como la estaca y el esqueje.

[434] Aquí Varrón se inspira en cierta medida en Teofrasto (cfr. especialmente *Hist. plant.* II 1), que distingue aún más procedimientos de multiplicación de las plantas, recogidos en su totalidad por Plinio, XVII 58. Cfr. también Virgilio, *Geórg.* II 10-34. Con estas fuentes y con el mismo texto de Varrón más adelante (§40, 2), cabe suponer que, al comienzo de la presente enumeración, falta el texto referente a «los (medios) que proporciona la naturaleza» o, según Flach, 1996, «los (medios) que nacen de la tierra».

[435] Cfr. Teofrasto, *Hist. plant.* III 1, 4-5.

[436] Anaxágoras de Clazomene (500-428 a.C.), que vivió en Atenas, donde fue amigo de Pericles y de donde tuvo que huir tras ser acusado de impiedad. Se refugió en Lámpsaco, donde fundó escuela y vivió hasta su muerte. Escribió un *Sobre la naturaleza*, en que constaba lo que aquí se dice, si bien Varrón lo ha tomado directamente de Teofrasto, *Hist. plant.* III 1, 4. Y es que estas semillas (*spérmata*) eran, según Anaxágoras, los elementos básicos de la creación.

a los agricultores, se ha de examinar con atención. Y es que algunas semillas, estando dotadas para la reproducción, son tan pequeñas que resultan poco perceptibles, como en el caso de los cipreses: de hecho, las gálbulas que les nacen (esto es, como unas pequeñas pelotas de corteza) no son la semilla, sino que esta se halla en el interior de ellas[437].»

2 «Los medios de propagación originarios los dio la naturaleza; los demás los ha encontrado la experiencia del cultivador[438]. Pues los primarios son los que, sin necesidad del agricultor, nacen antes de haber sido plantados; los secundarios, los que se sacan de aquellos y no nacen antes de haber sido plantados[439].»

«Es preciso cuidar de que los primeros medios de propagación no se sequen con el tiempo o de que no se mezclen con otros distintos o de que, por el parecido, no se confundan con ellos. Una semilla vieja tiene tanta fuerza en algunos casos que puede alterar su propia naturaleza, pues afirman que, sembrando una semilla vieja de berza, nace una naba y, por el contrario, sembrando la de las nabas, lo hace una berza[440].»

3 «Es preciso cuidar de que, de donde saques los segundos medios de propagación[441], no los saques demasiado pronto ni demasiado tarde. La época apropiada será la que indica Teofrasto[442], en primavera, en otoño y a la salida de la Canícula, y

---

[437] Se recurre aquí a Teofrasto, *Caus. plant.* I 5, 4.

[438] Mientras que la intervención humana en este caso tiene varios aspectos en Teofrasto (cfr. *Hist. plant.* II 1, 1, y *Caus. plant.* II 1, 1, III 1, 1 y V 1, 1), en Varrón se plasma concretamente en la *experientia*, algo fundamental para el agricultor en general como ya se indicó *supra*, §18, 7-8.

[439] Varrón, que ha empezado a hablar del primero de los cuatro medios de propagación establecidos anteriormente, la semilla, introduce aquí un comentario en el que opone los medios originarios, dados por la naturaleza (esto es, las plantas silvestres), y los secundarios, producto de la experiencia humana (esto es, las plantas cultivadas). Tras esta distinción, sigue hablando del primer medio.

[440] Si bien se trata de plantas que tienen en común el ser *Brassicae* (*Brassica oleracea* L., la berza, y *Brassica rapa* L., la naba), el hecho es inverosímil y ha de atribuirse a algo como que, por la semejanza de sus semillas, estas se mezclen y se planten juntas o que, en medio de la cosecha de una de ellas, nazca la otra por haber quedado semillas de una cosecha anterior. Cfr. también, p. e., Plinio, XIX 176.

[441] «Los que se plantan de barbado». Cfr. *supra*, §39, 3. Aquí se hace referencia al vivero donde las estacas han estado desarrollándose antes de ser transplantadas al lugar definitivo: solían estar en el vivero de dos a cinco años. Este fue el método habitualmente empleado para cultivos como la vid, el olivo o la higuera.

[442] *Caus. plant.*, I 6, 3 y 9. Varrón resume y a veces malinterpreta al autor griego.

no será la misma en todos los sitios ni para todo tipo de cosas. En un lugar seco, magro y arcilloso[443], la primavera es la época apropiada, porque entonces aquel tiene menos humedad; en una tierra buena y pingüe, se hará en otoño, porque en primavera hay mucha humedad allí. Y algunos calculan que la duración de esta sementera es de unos 30 días[444].»

4 «En cuanto a la tercera clase de medio de propagación, los vástagos que se hacen llegar del árbol a la tierra, en algunos casos se ha de cuidar, si se meten en el suelo[445], de cortarlos de la planta madre en la época en que es preciso (esto coincide con el momento anterior a comenzar a echar yemas o florecer), y de que los que te lleves del árbol, los arranques mejor que los partas, porque así la base del retoño cogido resulta más firme para echar raíces mayores y hacerlo con más facilidad. Estos vástagos se han de meter en la tierra rápidamente, antes de que se seque la savia. En el caso de los medios de propagación del olivo se ha de cuidar de que sean de una rama tierna, cortados por igual en ambos extremos, a los que unos llaman *clavolae* y otros *taleae*, y que se hacen de aproximadamente 1 pie de largo[446].»

5 «En cuanto a la cuarta clase de medio de propagación, la que pasa de un árbol a otro, se ha de tener en cuenta de qué

---

[443] Como ha observado algún comentarista, un suelo arcilloso no puede ser magro: en Teócrito, precisamos nosotros, la primera cualidad se atribuye correctamente al pingüe.

[444] Resulta de cierta ambigüedad a partir de cuándo hay que contar estos 30 días, si desde el comienzo de la primavera, del otoño o de la Canícula, o bien desde el de cualquiera de ellos. Flach, 1996, mantiene que Varrón, en este final de párrafo, está siguiendo a Teofrasto, *Caus. plant.* I 6, 9, donde se comenta que en primavera hay mucha humedad, por lo que no se puede plantar hasta que esta se vaya yendo, lo cual supone un periodo de 30 días: Varrón habría malinterpretado esto último, entendiendo que, en general, en primavera la plantación de barbado se puede hacer durante 30 días.

[445] Con el término *surculus*, nuestro «vástago», Varrón, que bebe en Teofrasto, *Hist. plant.*, II 1, 1, se va a referir primero al acodo y después (desde «los que te lleves del árbol», con el ejemplo del olivo) a la estaca o al esqueje. Poco después, en §40, 6, lo emplea en el sentido de «rama que se injerta», «púa».

[446] Catón, 45, 1, que reproduce Plinio, XVII 125, emplea solo el término de *talea* y diferencia el caso de meter la estaca directamente en el hoyo donde se va a plantar y el de hacerlo en un semillero: en el primero ha de ser una auténtica estaca de 3 pies y en segundo más bien una estaquilla de 1, como aquí. *Talea* se encuentra con este mismo sentido en otros tratadistas de agricultura: cfr., p. e., Columela, V 9, 3. Por su parte, Paladio, IV 10, 12-13, a propósito del cidro, diferencia *clava* y *talea,* al parecer, por sus dimensiones: para la primera se recomienda un puño de grosor y un codo de longitud y de la segunda se dice que puede ser es más gruesa y más larga. Pero *clavola* solo aparece en Varrón.

árbol y a cuál se lleva, y en qué momento y cómo se une. Y es que la encina no acepta el peral, y esto no tiene nada que ver con que el manzano acepte o no el peral. Estas cosas las miran muchos que escuchan mucho a los arúspices, quienes dicen que, en un árbol, aquello que alcanza un rayo, en esa única sacudida se transforma en tantos rayos cuantos tipos de injertos hay en él[447]. Si en un peral silvestre[448] injertas un peral, por bueno que este sea, el resultado no tendrá tan buen sabor como si lo haces en uno que no sea silvestre. Sea el que sea el árbol en el 6
que hagas el injerto (con la única condición de que se trate de la misma clase, como, por ejemplo, si uno y otro son manzanos), es preciso que, con miras al beneficio, obres de manera que la púa[449] sea de mejor clase que el árbol a donde va a parar[450].»

«Hay otra manera de injertar un árbol en otro que se ha ideado hace poco para el caso de árboles próximos: del árbol del que se quiere obtener la púa, se hace pasar una ramita al que se quiere hacer el injerto y se la une a una rama de este último con la punta cortada y hendida; con lo que la ramita toca esta parte[451] es rebajado por los dos lados[452] con la podadera hasta donde queda metido, de manera que lo que de una parte va a estar expuesto al aire libre[453], tenga la corteza completamente igualada con la de la rama en que se injerta. Se ha de tener cuidado de que la punta de esta ramita que se injerta esté dirigida

---

447 Al parecer, Varrón se expresa aquí bastante mal, de manera que las versiones de los traductores son diversas y Flach, 1996, llega a enmendar algo el texto. Pero el sentido general parece claro y se puede ver ya en Plinio, XV 57, que viene a resumir el presente pasaje: «y se dice que se producen tantos rayos en una única sacudida cuantos tipos de injerto hay». Un arúspice, *Tarquitius Priscus*, quizá citado ya por el propio Varrón (cfr. *supra*, §2, 27, y n. allí), vertió al latín una obra etrusca sobre los prodigios relacionados con los árboles. Cada rayo caído suponía una expiación de lo alcanzado, que tenían que llevar a cabo los arúspices. Por ello, el asunto se les complicaba a estos seriamente cuando eran varios los rayos que incidían a la vez sobre un mismo lugar.

448 Más que del *Pyrus communis* auct., se trata, al parecer, del *Pyrus amygaliformis* Vill., vulgarmente llamado peral de hoja de almendro. Más adelante (cfr. *infra*, III 16, 25), el mismo árbol, en vez de *pirus selvatica* como aquí, se denomina *pirus silvestris*.

449 Cfr. *supra*, §40, 4, n.

450 Es una norma que aún hoy día se sigue teniendo en cuenta.

451 Esto es, la hendidura de la rama del árbol patrón.

452 En el lado derecho e izquierdo de la rama se hace un corte en bisel, para formar una especie de cuña.

453 Es decir, la parte de la ramita del injerto que queda fuera de la hendidura.

al cielo[454]. Al año siguiente, cuando ha prendido, se corta del otro árbol de donde se ha hecho el injerto[455].»

41 «En primer lugar se ha de tener en cuenta en qué época has de insertar las púas de cada planta, porque, las que antes se injertaban en primavera, ahora cabe injertarlas incluso en el solsticio de verano, como, por ejemplo, la higuera[456], porque su madera no es dura y por ello pide calor, por lo cual sucede que en los lugares fríos no pueden darse los higuerales. El agua[457] es enemiga de un injerto recién hecho. Y es que, al estar tiernecito,
2 lo pudre en seguida. De aquí que se considere que lo mejor es que aquella[458] se injerte bajo el signo de la Canícula. En cambio, en el caso de las plantas que, por naturaleza, son menos blandas, atan un recipiente encima, de donde caiga lentamente agua, a fin de que la púa no se seque antes de prender[459]. Y se ha de conservar íntegra la corteza de esta púa y sacarle punta sin que llegues a dejar al descubierto la médula[460]. Para que no la dañen exteriormente las lluvias o el excesivo calor, se ha de impregnar
3 de arcilla y atarla con corteza viva[461]. De aquí[462] que corten la vid[463] tres días antes de injertarla, para que el líquido sobrante que haya en ella salga antes de ser injertada; o bien en la que injertan hacen un corte un poco más abajo de donde se ha metido el injerto, por donde el líquido venido de fuera[464] pueda salir. Por el contrario, en la higuera y el granado, y asimismo en otros árboles de este tipo que son de naturaleza aún más seca, el injerto se ha de hacer de inmediato. En otros casos de inserción

---

[454] Con ello se busca que no se suelte el injerto. No se precisa aquí ningún tipo de ligadura estable entre el patrón y la púa. Para ello, cfr. *infra*, §41, 2.

[455] Aquí se habla de un injerto en hendidura, pero por aproximación: el patrón y el portainjerto pertenecen a árboles próximos. Con la indicación de su novedad quizá se hace referencia a que no se ha tomado de los griegos y se ha inventado no hace mucho o simplemente a que es utilizado para árboles frutales.

[456] Así *supra*, §39, 2, frente a Catón, 41, 1, que solo habla de primavera.

[457] Se vuelve a seguir a Teofrasto, *Caus. plant.* I 6, 6.

[458] La higuera.

[459] Cfr. Teofrasto, *Caus. plant.* I 6, 6. Se ha pensado que el recipiente sea una especie de tiesto de barro, con agujeros en su base.

[460] Cfr. Teofrasto, *Caus. plant.* I 6, 7-8.

[461] Se refiere, evidentemente, a la púa.

[462] Esta consecuencia alude, sin duda, a la idea, desarrollada de una u otra forma desde §1, de que el agua es perjudicial para el injerto.

[463] Esto es, la rama de vid que se va a injertar.

[464] Esto es, el aportado por la púa que, a diferencia del caso anterior, se inserta sin dejar que escurra el líquido propio.

de púas, se ha de cuidar de que la punta de rama que se inserte tenga una yema, como, por ejemplo, en las higueras[465].»

«De estas cuatro clases primarias[466] de medios de propaga- 4
ción, por ser algunas demasiado lentas en determinados casos, en ellos se ha de utilizar mejor las estacas[467], como hacen en los higuerales. Y es que las higueras tienen la semilla natural dentro del higo que comemos[468], y estas semillas son diminutos granos de los que, puesto que, siendo pequeños, apenas pueden nacer más que unos tallitos[469] (de hecho, todo lo diminuto y seco es lento en el crecimiento; lo que es más flojo, también es más fecundo, como, por ejemplo, lo es la hembra más que el macho, y, análogamente, ocurre asimismo en el caso de los brotes; de aquí que la higuera, el granado y la vid, por su blandura femenina, sean propensos al crecimiento, y, por el contrario, la palmera, el 5
ciprés y el olivo sean lentos en su crecimiento; y es que, en este caso, se trata de plantas más húmedas que aquellas en vez de más secas[470]). Por tanto, es más conveniente sacar de la tierra estacas procedentes de un higueral plantadas en semilleros que enterrar granos de higo, excepto si no puedes hacerlo de otra

---

[465] En este §3, Varrón también sigue de cerca *Las causas de las plantas* de Teofrasto (ahora, I 6, 8).

[466] Al parecer, Varrón da a entender que cabe hacer distinciones de las cuatro clases indicadas en §39, 3, pero él no entra en ellas.

[467] Esto es, «mejor las estacas que las semillas».

[468] Esta precisión se debe sin duda a que en latín *ficus* es tanto el árbol, la higuera, como el fruto, el higo.

[469] Como algún otro intérprete, entendemos que Varrón provoca aquí un anacoluto al interrumpir con un largo paréntesis la argumentación iniciada y no seguir esta coherentemente tras poner fin a dicho paréntesis. Mantenemos la incoherencia del original.

[470] Este largo paréntesis, que, en general, sigue a Teofrasto, *Caus. plant.* I 8, 2, y mezcla varios conceptos, resulta especialmente discutible en su final y, en consecuencia, se vierte y explica de distintas formas. Nosotros seguimos una interpretación en la línea de Flach, 1996. Así, sin entrar en si el razonamiento del autor es riguroso o no, consideramos que el mismo ha seguido en esta exposición parentética los siguientes pasos. Primero ha dado la regla general de que lo seco crece más lentamente, pero, después, a ella ha añadido otra que la modifica, la de que lo más flojo (o laxo o blando, más que grande o exuberante) es más fecundo. De ello, de la conjunción de estas dos reglas, pone el ejemplo de plantas propensas al crecimiento por su blandura femenina, si bien son secas. En contrapartida a ellas, indica a continuación plantas de crecimiento lento, a pesar de ser húmedas. La explicación final («y es que…») se debe al hecho de haberse opuesto estas últimas a las otras («por el contrario…»), esto es, Varrón viene a decir al final algo así: «en efecto, estas últimas plantas se oponen a las otras indicadas porque son más húmedas que ellas (y, también a diferencia de las mismas, de dureza masculina)».

manera, como cuando a veces alguien quiere enviar semillas a ultramar o pedirlas de allí. Entonces también se insertan en una cuerdecita higos maduros de los que comemos y, cuando se han secado, los envuelven y los envían a donde quieren, donde pue-
6 dan fructificar tras ser enterrados en un semillero. Así han llegado a Italia los higos de Quíos y de Cálcide, y de Lidia y de África[471], y asimismo las demás clases de ultramar. Por una razón semejante, sabido que la semilla del olivo es un hueso y puesto que de él sale el tallo más tardíamente que de otros, preferimos plantar en semilleros *taleae* de las que he hablado[472].»

42 «Ante todo[473] has de cuidar de no echar la semilla en una tierra demasiado seca o demasiado variable[474], sino en una de moderada humedad. Para una sola yugada, si la tierra es de moderada humedad por naturaleza, escriben que es necesario un sesquimodio de alfalfa. Este se siembra arrojando la semilla a voleo, como cuando se siembra el forraje y el cereal.»

43 «La alfalfa arbórea se siembra en tierra bien removida como la semilla de la berza. Después se trasplanta poniéndola a intervalos de un pie y medio, o también se arrancan esquejes de una alfalfa arbórea bastante robustecida y, al plantarlos, se hincan en tierra de la misma manera.»

44 «En una yugada se siembran 4 modios de habas, 5 de trigo redondillo, 6 de cebada y 10 de farro, pero hay lugares donde es un poco más y lugares donde un poco menos. Y es que, si el lugar es grueso, es más, y, si es magro, menos[475]. Por tanto, te cuidarás de sembrar tanto como sea costumbre en la región, porque tanta importancia tienen la región y el tipo de tierra que, de la misma semilla, en una parte hay un rendimiento del 10 por uno y en otra del 15, como, por ejemplo, en algu-
2 nos lugares de Etruria. También dicen que en Italia[476], en el te-

---

471 Quíos: una de las mayores islas del Egeo, muy famosa por sus vinos. Cálcide: principal ciudad de la isla de Eubea. Lidia: región del Asia Menor occidental. África: se trata de la provincia romana del norte del homónimo continente.

472 Cfr. *supra*, §40, 4.

473 La falta de algún tipo de introducción a este capítulo sobre la alfalfa hace suponer la existencia de una laguna entre el final del anterior y el presente comienzo de este.

474 La tierra denominada *varia* «variable» o *cariosa* «en mal estado» es, según Columela, II 4, 5, la que, tras mucho tiempo de sequía, una lluvia escasa moja solo superficialmente.

475 Cfr. Teofrasto, *Hist. plant.* VIII 6, 2.

476 Si ahora, después de haberse referido inmediatamente antes a Etruria, se habla de Italia y se da así la impresión de que aquella no se concibe incluida

rritorio de Síbaris, suele haber un rendimiento del ciento por uno, y que en Siria, en Gádara[477], y en África, en Bizacio[478], asimismo de un modio nacen 100. También hay mucha diferencia entre que siembres en una tierra virgen, o en la que se ha estado sembrando todos los años (la que recibe el nombre de *restibilis*), o en un barbecho[479] (la que se ha dejado reposar de vez en cuando).»

3 Y a este le dijo Agrio: «Dicen que en Olintia[480] hay tierras que se siembran todos los años, pero de manera que cada dos producen mayor abundancia de frutos[481].»

Licinio dijo: «Es preciso que se deje descansar el campo en años alternos o con sementeras un poco más ligeras, esto es, que chupen menos la tierra[482].»

«Vamos a hablar –dijo Agrio– de la tercera fase, de sus formas de nutrición y alimentos[483].»

4 Aquel[484] dijo: «Las que nacen, crecen en la finca; una vez adultas, conciben; cuando su preñez llega a término, paren fru-

---

en esta, es probablemente por una reminiscencia de cuando se denominaba Italia fundamentalmente a la zona sur de la península Itálica.

477 Gádara, ciudad situada donde la actual Umm Qeis (Jordania), perteneció a la llamada región Decapolitana de Siria, importante durante la época helenística. Si bien Siria fue celebrada ya a fines del siglo II a.C. por sus recursos agrícolas, ha llamado la atención que Varrón se centre en la citada ciudad y se ha pensado que quizá se trate de una concreción un tanto aleatoria de la propaganda puesta en marcha a raíz de que, en el 64 a.C., Pompeyo declarase provincia romana a Siria, que en este momento estaba lejos de ser el poderoso Imperio seleúcida de antaño.

478 Región que, dentro de la provincia romana de Africa, estaba situada en la actual Tunicia (entre las ciudades hoy llamadas Nabeul y Susa), al sur de la antigua Zeugitana, la cual formó provincia con ella.

479 Para Varrón, *Leng. lat.* V 39, un campo *restibilis* era «el que se rehace (*restituitur*) y se resiembra todos los años». Allí mismo se opone a este el *novalis*, que Kron, 2000 (cfr. *supra*, §29, 1, y n. allí), considera uno que de *restibilis* pasa a ser una especie de barbecho verde de larga duración dedicado a pasto. Según el mismo estudioso, algo distinto es el *vervactum*, que, como es habitual, traducimos aquí por «barbecho»: vendría a ser un barbecho desnudo, una tierra que ha estado sembrada, pero que se ara en primavera y se deja sin sembrar durante el verano para que se destruyan las malas hierbas y se recupere.

480 Territorio de Olinto, ciudad de la península Calcídica, situada al sur de Tracia y Macedonia.

481 Varrón sigue aquí a Teofrasto, *Caus. plant.* I 20, 4. Sin duda a él se refiere con su «dicen».

482 Cfr. *supra*, §29, 1.

483 Se hace referencia, evidentemente, a las plantas.

484 Vuelve a tomar la palabra Estolón. Las reflexiones que hace a continuación se relacionan con Teofrasto, *Caus. plant.* I 14, 2.

ta, una espiga, etc. Y así la semilla vuelve al lugar de donde ha salido[485]. De aquí que si arrancas una flor o una pera verde o alguna otra cosa de una planta[486], nada vuelve a nacer en ese mismo lugar durante el mismo año, porque una planta no puede tener dos veces el tiempo de gestación. Y es que, de la misma manera que las mujeres tienen un número fijo de días para el parto, así ocurre con los árboles y los productos de la tierra.»

45 «Lo primero que, en general, sale de la tierra es la cebada, a los siete días, y no mucho después lo hace el trigo; las legumbres, por regla general, lo hacen a los cuatro o cinco días, excepto el haba. Y es que esta brota bastante más tarde. Asimismo el mijo[487], el sésamo y las demás plantas del mismo tipo lo hacen semejantemente en un número de días casi igual, excepto si la zona o el tiempo ponen algún impedimento para
2 que suceda así[488]. Las plantas nacidas en semillero que sean de naturaleza delicada, si se trata de lugares demasiado fríos, es preciso cubrirlas con hojas o paja durante el solsticio de invierno. Si después llueve, se habrá de cuidar de que el agua no se estanque en ninguna parte. Y es que el hielo es veneno para las raíces aún tiernecillas. Bajo tierra y sobre ella, los bro-
3 tes no crecen igualmente en el mismo tiempo, pues las raíces[489], en otoño o en invierno, se extienden más bajo tierra que sobre ella, porque, protegidas por la tibieza de la tierra, se desarrollan y, en cambio, sobre tierra, con el aire demasiado frío, se hielan[490]. Y que esto es así lo muestran las plantas silvestres, a las que el sembrador no se acerca, pues sus raíces crecen antes que aquello que suele nacer de ellas, y esas raíces no calan más hondo de allí hasta donde llega la tibieza del sol. Hay dos hechos que inciden en el crecimiento de las raíces: el que la naturaleza hace que una madera llegue más lejos que

---

485 Esto es, al fruto, a la espiga, etc., de donde se tomó para sembrar, con lo que se completa un ciclo.

486 Es decir, se interrumpe el ciclo.

487 La doctrina común es admitir que *milium* designa el mijo común (*Panicum miliaceum* L.) o el sorgo (*Sorghum vulgare* Pers.), pero Cubero Salmerón, 2010, piensa que aquí, por mencionarse junto al sésamo, puede tratarse del mijo perla (*Pennisetum glaucum*).

488 Cfr. Teofrasto, *Hist. plant.* VIII 1, 5; también 2, 6.

489 Lo que, en Teofrasto, *Caus. plant.* I 12, 3, es simplemente «lo de arriba (de la planta)» y «lo de abajo (de la planta), cubierto por la tierra», aquí en Varrón son «las raíces de debajo de la tierra» y «las raíces de encima de ella», esto es, las dos partes de la planta, tallo y raíz.

490 Cfr. Teofrasto, *Caus. plant.* I 12, 3 y 7.

otra y también el que una tierra permite el paso más fácilmente que otra[491].»

46 «Y por cosas de este tipo resultan sorprendentes algunos hechos singulares de la naturaleza, como, por ejemplo, que por ciertas hojas, debido a que se dan la vuelta, puede decirse qué época del año es, como en el caso del olivo, del álamo blanco y del sauce. Y es que, cuando sus hojas están vueltas, se dice que el solsticio de verano ya ha pasado[492]. Y no resulta menos admirable lo que sucede con las flores que llaman *heliotropia*[493], por el hecho de que por la mañana miran al sol cuando sale y siguen su recorrido hasta el ocaso, de manera que siempre están mirando hacia él[494].»

47 «En el semillero, el extremo de lo que se planta mediante estacas y cuya punta sea demasiado blanda por naturaleza[495], como el olivo y la higuera, ha de cubrirse con dos tablillas, una atada a la derecha y otra a la izquierda[496], y se han de quitar las hierbas. Estas se han de arrancar mientras sean tiernas. Y es que, si se secan antes de hacerlo, se resisten y se rompen antes que ceder. Por el contrario, la hierba nacida en los prados con el propósito de segarla no solo no ha de arrancarse mientras esté creciendo, sino que tampoco ha de pisarse. Y por ello se ha de alejar del prado no solo al ganado, sino también a toda bestia de carga, e incluso al hombre. Y es que la suela del hombre es la muerte para la hierba (y para un sendero, el origen[497]).»

---

[491] Cfr. Teofrasto, *Hist. plant.* I 7, 1, y II 5, 2; también *Caus. plant.* III 3, 1.

[492] Cfr. Teofrasto, *Hist. plant.* I 10.

[493] Se emplea aquí el plural del compuesto griego *heliotropion* (o *-ium*), que se corresponde literalmente con esp. «girasol», pero que, realmente, no es la planta denominada así, originaria del Perú: puede corresponder al *Heliotropium europeum* L. (también *H. villosum* L. y *H. supinum* L.), conocido en español con nombres como verrucaria y verruguera, y a la *Chrozophora tinctoria* Jauss., denominada tornasol en español. Cfr., p. e., Plinio, XII 100, y Dioscórides, IV 190-191.

[494] Cfr. Teofrasto, *Hist. plant.* I 10, 1, y VII 15, 1; también *Caus. plant.* II 19, 2.

[495] Tratamos de mantener la forma un tanto enrevesada de decir Varrón algo como «el extremo de las estacas que se plantan y que tienen la punta demasiado blanda, como en el caso del olivo…».

[496] Según Flach, 1996, estas tablillas (*tabellae*) no son exactamente lo mismo que las «señales» (*indices*) que recomienda poner también a las estacas Columela, V 9, 4, a fin de que, cuando se cave el semillero, no se lastimen las estacas con las herramientas.

[497] Quiasmo del texto original cuya segunda parte muestra otro de los rasgos de humor del autor.

48 «Por otro lado, en los sembrados, a la altura a donde la caña ha hecho llegar al cereal, se halla la espiga[498]. La que no está desmochada, en el caso de la cebada y del trigo tiene tres componentes (el grano, el cascabillo y la arista) y además, al principio, cuando está saliendo la espiga, la vaina[499]. Recibe el nombre de grano la parte sólida que está en el interior; cascabillo, lo que es su piel; arista, lo que, como una aguja delgada y larga, sobresale del cascabillo, como si el cascabillo y la arista
2 fuesen el casquete sacerdotal del grano[500]. *Arista* y *granum* son palabras conocidas para casi todos; *gluma*, para pocos[501]. De aquí que esta, que yo sepa, solo esté registrada en Ennio, en su traducción de los libros de Evémero[502]. Parece que tiene como etimología *glubo* "descortezar", porque al grano se le quita esta piel[503]. De aquí que con la misma palabra denominen la piel del higo que comemos[504]. La arista (*arista*) ha recibido su denominación porque es la primera que se seca (*arescit*)[505]. *Granum*

---

[498] Esta forma un tanto enrevesada de hablar (no sin paralelismos en otros textos de Varrón) es una de las varias propuestas textuales de este comienzo de parágrafo.

[499] Esta, resulta evidente, no pertenece propiamente a la espiga.

[500] Se habla, concretamente, del *apex*. La palabra, en principio, designaba una especie de bastoncito de madera de olivo, cubierto de lana y puntiagudo, que sobresalía del casquete de los sacerdotes llamados flámines y salios. Por extensión, también se refería a todo este gorro. En el caso presente, el granocabeza se ve cubierto con un *apex*-gorro formado por el cascabillo-casquete del que sale el *apex*-arista.

[501] Efectivamente, el término latino *gluma*, que ha permanecido en español con un significado similar, no aparece en otros tratadistas de agricultura romanos. El propio Varrón, más adelante (cfr. §52, 2), emplea para lo mismo el más habitual *acus* (gen. *aceris*). Entendemos que se trata aquí del término *gluma* y no de lo que denomina este, la gluma o, en el caso del trigo o la cebada, lo llamado frecuentemente cascabillo (de igual forma se actúa inmediatamente antes en el caso de *arista* y *granum*).

[502] El griego Evémero, que vivió entre finales del siglo IV y comienzos del III a.C., escribió, en 3 libros al menos y en prosa o en verso (es algo discutido), una especie de novela de viajes titulada *Historia sagrada* (*Hierà anagraphḗ*) de la que solo restan fragmentos y referencias. En ella racionalizaba el origen de los dioses. La obra tuvo bastante éxito y fue traducida al latín y reelaborada por Ennio con el título de *Evémero. Historia sagrada* (*Euhemerus. Sacra historia*). De esta versión, asimismo no tenemos otra cosa que fragmentos, entre los que se encuentra la presente referencia de Varrón ya en la primera edición de los mismos hecha por J. Vahlen (cfr. p. 174, fr. XIV).

[503] El cascabillo. Etimología cierta. El verbo *glubo* es un tecnicismo antiguo y raro.

[504] Cfr. n. a propósito de esta misma expresión *supra*, §41, 4.

[505] Falsa etimología. Parece tratarse de una antigua palabra indígena o de un préstamo.

"grano" viene de *gerere* "llevar"[506]. Y es que el cereal se siembra para que la espiga lleve el grano, no para que lleve el cascabillo o la arista, de la misma manera que la vid se planta no para que produzca el pámpano, sino la uva. Por su parte, la espiga (*spica*), que las gentes del campo, según les viene de antiguo, denominan *speca*, parece que recibe su nombre de *spes* "esperanza". Y es que siembran porque esperan (*sperant*) que aquella llegue a darse[507]. Recibe la denominación de espiga mocha la que no 3
tiene arista: de hecho, esta es como los cuernos de las espigas. Y al principio, cuando estas están naciendo y no se muestran por completo, la parte verde bajo la que están ocultas se denomina vaina[508], como en la que está oculta la espada enfundada. Por otra parte, aquello situado en lo más alto de la espiga ya madura y que es menor que el grano, se llama *frit*[509]. Lo que está situado <en> la parte más baja de la espiga, junto a la parte superior de la caña, y que es asimismo menor que el grano, se denomina † *urru* †[510].»

49 Habiéndose callado y no preguntando nadie nada, creyendo, por tanto, que no se echaba en falta ninguna cosa a propósito de la nutrición de las plantas, dijo[511]: «Ahora voy a hablar de la recolección de los frutos maduros. Primero, en cuanto a los prados en los que se deja crecer la hierba[512], esta, cuando ha acabado de hacerlo y se está secando por el calor

---

[506] Falsa etimología. El mismo Varrón, en *Leng. lat.* V 105, ofrece otra propuesta distinta a la de aquí.

[507] Etimología claramente falsa, que el autor da también en *Leng. lat.* V 37. No obstante, hoy no tenemos ninguna clara. La *e* de la forma rústica quizá procede de *ei*.

[508] Esto es, el cereal se halla todavía en la fase de espigadura, con el desembuchado de la espiga, sin haber salido esta del todo fuera de la vaina de la llamada hoja bandera y haber alcanzado la etapa de floración. Así pues, aquí el empleo metafórico de «vaina» (*vagina*) resulta coincidente entre antiguos y modernos.

[509] Palabra indeclinable y rara, de origen onomatopéyico o resultado de una corrupción (quizá del gr. *phorytós* «paja»). Parece pertenecer al ámbito de la botánica con la idea de «la punta de la espiga vacía». Aparece también en Plauto, *Fant.* 595, con el sentido de algo que no es prácticamente nada.

[510] Se discute si es una palabra completa o no, pues así no está atestiguada en ningún otro lugar. Se ha pensado que se trate de los términos griegos *ourachós* «extremidad puntiaguda; flor de las plantas» o bien *órros* «extremidad de la columna vertebral, grupa». También se ha relacionado con lat. *uruca* «oruga».

[511] Estolón, que, desde §44, 4, ha hablado de la fase de nutrición y alimentación de las plantas.

[512] Esto es, los naturales que se emplean para segar el heno y no para pastoreo.

ardiente, debe segarse a cercén con la hoz y, hasta que esté completamente seca, ser volteada con la horca; cuando esté completamente seca, se debe agavillar y transportar a la casa. Después, las briznas que hayan quedado tiradas por el prado se deben
2 recoger con el rastrillo y añadir el montón al heno ya segado. Y, hecho esto, se han de resegar los prados, esto es, se ha de cortar bien con la hoz lo que se han dejado los segadores de heno, haciendo que el campo haya quedado como lleno de jorobas de hierba. Y pienso que es por esta labor de cortar (*sectio*) por lo que se dice *sicilire pratum* "resegar un prado"[513].»

50 «*Messis,* en sentido propio, se refiere a lo que se siega (*metuntur*), sobre todo al cereal[514], y se dice que deriva de esta palabra[515]. Hay tres formas de realizar la siega del cereal[516]. Una como en Umbría[517], donde con la hoz cortan a ras de tierra la caña y cada manada la ponen en tierra tal como la cortan. Cuando tienen muchas, las revisan bien y a cada una le dan un corte entre las espigas y las cañas. Las espigas las echan en una cesta y las envían a la era, y las cañas las dejan en el campo, donde se
2 recogen en un montón. También siegan de otro modo, como en el Piceno[518], donde usan un bastoncillo curvo de madera, en cuyo extremo hay una sierrecilla de hierro[519]. Cuando se tiene cogido un manojo de espigas[520], se corta con ella dejando en pie

---

[513] *Sicilio* procede de *sicilis*, que parece haber designado una especie de hoz y también la pieza de una forma similar a ella situada en la punta de la lanza que llevaban soldados como los llamados *velites*. A su vez, *sicilis* parece proceder de *sica*, una especie de puñal. No sabemos a ciencia cierta la etimología de este último término (se ha llegado a pensar en un préstamo tracio), si bien, según san Isidoro, *Et.* X 252, y XVIII 6, 8, es *seco* «cortar», lo que, visto todo en conjunto, vendría a dar la razón a la presente propuesta etimológica de Varrón.

[514] Efectivamente, *messis* pueder ser «cosecha» o «recolección» y, más específicamente, «recolección de la mies», «siega».

[515] Esto es, de *meto* «segar». Etimología cierta.

[516] Como se verá, son los tres tipos habituales de siega con hoz que se han dado, los llamados habitualmente bajo, alto y medio, según el orden de exposición de Varrón.

[517] Región situada en la parte noroeste de la Italia central, caracterizada por buenos campos de cereales.

[518] Fértil región situada al este de la zona central de Italia, a orillas del Adriático. Cfr. Plinio, III 110-111.

[519] Este instrumento agrícola solo es citado aquí. La descripción hecha por Varrón parece coincidir con un instrumento representado en una pintura egipcia conservada.

[520] No está del todo claro si con la parte curva del bastoncillo o con la mano libre del segador.

en el campo las cañas, para ser cortadas después. Se siega de un tercer modo, como en los alrededores de la ciudad de Roma y la mayor parte de los sitios, cogiendo por arriba la caña con la mano izquierda y cortándola por el medio (pienso que por esta parte media [*medium*] ha recibido su denominación la siega [*messis*])[521]. El trozo de caña de debajo de la mano que se queda en la tierra, se corta después; por el contrario, el trozo de 3
caña que queda unido a la espiga, se lleva en cestas a la era. Allí se separa de aquella en un lugar abierto, a la vista de todos (*palam*), y por esto puede haber recibido su nombre la paja (*palea*)[522]. Unos piensan que la caña (*stramentum*) ha recibido su denominación por mantenerse derecha (*stare*), como la urdimbre (*stamen*); otros que la ha recibido por el hecho de estar extendida (*stratus*), porque aquella se extiende (*substernatur*) bajo el ganado[523]. Se ha de recolectar la mies en el momento en que esté madura, porque en este caso, según se dice, para una yugada, en un campo sin especial dificultad, por regla general es bastante, más o menos, una sola jornada de trabajo. Las espigas segadas deben llevarse en cestas a la era[524].»

51 «Es preciso que la era esté en un lugar algo alto del campo, en el que pueda soplar el viento, y que sea de una extensión acorde con la del sembrado, sobre todo circular y un poco levantada en el medio, para que, si llueve, no se estanque el agua y pueda salir fuera de la era por el camino más corto, pues en una cosa circular la distancia más corta siempre es la que va del centro al contorno. Es preciso también que sea de tierra compacta, bien apisonada, sobre todo si se trata de arcilla, para evitar que, al abrirse con el calor ardiente, se metan granos en sus grietas o estas se llenen de agua o den entrada a ratones y hormigas. Por ello suelen echar allí alpechín[525]. Y es que este es un veneno para las malas hierbas, las hormigas y los topos. Hay quienes, para tener una era sólida, refuerzan su 2

---

[521] Como se recoge en el índice de este párrafo, se contempla en él una segunda etimología de *messis*, que es falsa.

[522] Falsa etimología.

[523] Mientras que *palea* se refiere especialmente a la paja menuda, como lo llamado granza en español, *stramentum* indica la caña del cereal y, especialmente, el bálago que se empleaba como cama del ganado. La etimología de *stamen*, acertada, se puede ver también en Varrón, *Leng. lat.* V 113.

[524] No queda claro si la jornada de trabajo se refiere a los tres métodos de recolección y si incluye también el traslado de la cosecha a la era.

[525] Sobre este producto, cfr. *infra*, §55, 7, y n. allí.

suelo con piedras e incluso le ponen un pavimento propiamente dicho. Algunos incluso cubren con un techado las eras, como ocurre en la región de los bagiennos[526], porque allí a menudo en esta época[527] del año se originan tormentas. Cuando la era está al descubierto y se trata de lugares calurosos, cerca de ella ha de hacerse un umbráculo, bajo el que se metan las personas a mediodía.»

52 «Es preciso que las espigas de la mies que sea más alta y mejor, se lleven a la era y se pongan aparte, para tener la mejor semilla, y que en la era se haga salir el grano de las espigas sacudiéndolas, cosa que, en algunos sitios, se hace con una yunta de bestias de carga y un trillo. Este consiste en una tabla erizada de piedras o de hierros, que, con el conductor o un gran peso encima, es arrastrada por una yunta de bestias de carga y separa el grano de la espiga[528]; o bien en unos ejes dentados con ruedecillas, lo que llaman carrito púnico. En este se ha de sentar alguien y arrear a las bestias para que lo arrastren, como hacen en
2 la Hispania Citerior y en otros lugares[529]. En otras partes, se hace que se suelte el grano metiendo en la era una recua y arreándola con pértigas, porque los animales con sus pezuñas hacen que se suelte de la espiga el grano. Tras ser triturado este, es preciso lanzarlo desde la tierra hacia arriba con palas para aventar o con bieldos[530], cuando el viento sopla suavemente.

---

[526] Pueblo de las montañas de Liguria. Cfr. Plinio, III 47 y 117, donde aparece como *Vagienni* en vez de *Bagienni*. Aún hoy hay una ciudad italiana que conserva el nombre de este pueblo: *Bene Vagienna*, levantada sobre la antigua *Augusta Bagiennorum*, citada por Plinio, III 49.

[527] En la de la siega, de la que se viene hablando.

[528] El trillo (*tribulum*, *tribula*) no aparece aún en Catón, y en Columela no es aconsejado para todos los casos. Trillos similares al descrito aquí se han usado hasta la mecanización del campo en el siglo pasado.

[529] El *plostellum Poenicum* parece ser una especie de carro, con ruedas pequeñas que lo elevaban ligeramente del suelo, y unas traviesas o ejes con dientes para realizar el desgrane. Hay quien ha pensado en una cierta semejanza con el llamado *noreg* egipcio y quien ha querido ver su permanencia en la Tunicia de fines del siglo XIX y comienzos del XX, y también en España. Precisamente Varrón debió de conocer esta máquina en la Hispania Citerior, a donde la llevaron sin duda los cartagineses. Al parecer, no tuvo éxito en los campos de Italia: solo aparece en el presente pasaje.

[530] Se citan aquí dos instrumentos para aventar, *vallus* y *ventilabrum*, de cuyos nombres da la etimología Varrón, *Leng. lat.* V 138. Para el primero, cfr. *supra,* §22, 1, y n. allí. Del segundo se discute sobre todo la forma concreta, si está más cerca de una pala propiamente dicha o de un instrumento como el llamado bieldo en castellano, y hay quien considera que, teniendo la forma de pala, solo se diferencia del *vallus* en el material del que está hecho.

Resulta así que lo que es más ligero en él y se denomina cascabillo[531] <y la paja> se los lleva el viento al exterior, fuera de la era, y el cereal, que es más pesado, llega limpio a la cesta.»

53 «Hecha la siega, es preciso vender el derecho a espigar[532], o recoger las cañas con gente de la casa, o, si son raras las espigas[533] y es cara la mano de obra necesaria, dejar la rebusca a los rebaños. Y es que lo que hay que mirar ante todo es que, en este asunto, el gasto no supere el beneficio.»

54 «Cuando en los viñedos esté madura la uva, es preciso que se vendimie, empezando por ver con qué clase de uvas comienzas la recolección y en qué lugar del viñedo lo haces, pues no solo la uva precoz y la *miscella*[534], que llaman negra, maduran mucho antes, por lo que han de recogerse las primeras, sino que también la parte de la arboleda con vid maridada[535] y la de la viña que son más soleadas deben bajar primero de la vid. En la vendimia de una persona diligente, la uva no 2
solo se recoge <sino que también se excoge: se recoge> para beberla; se excoge para comerla. De aquí que la recogida se lleve al lagar[536], de donde vaya a parar a la tinaja vacía, y la excogida a una cestilla dejada aparte, de donde se meta en ollitas y se apretuje en tinajas llenas de bagazo de uva[537]; o bien la una se coge para descender al fondo de la cisterna dentro de un ánfora empegada[538], y la otra se excoge para ascender a las alturas de la despensa.»

---

[531] Cfr. *supra*, §48, 1, lo dicho sobre los términos empleados por Varrón para esta parte de la espiga.

[532] Al parecer, Varrón es el único autor de la Antigüedad clásica que se refiere al espigueo (*spicilegium*), aquí y en *Leng. lat.* VII 109.

[533] Las cañas y las espigas que hayan quedado tiradas por el campo.

[534] Cfr. *supra,* cap. 25, y n. allí.

[535] De la arboleda con vides maridadas con ella. Cfr. *supra,* §§4, 2; 31, 1-2, y 35, 2, y nn. allí.

[536] Se emplea aquí *forum vinarium*. Se discute qué es exactamente el *forum* referido al vino o al aceite, si un determinado recipiente o una zona concreta de la prensa. Para el presente caso, nos sumamos a los que se inclinan por lo último y consideramos que puede ser traducible por la palabra española «lagar».

[537] En latín, *vinacea*, un término con un sentido algo más amplio que el esp. «orujo», pues, mientras este se refiere en principio solo al hollejo, el latino incluía todo lo que queda tras el prensado de la uva, esto es, el bagazo. Estos residuos tenían diverso aprovechamiento. Para el tipo de conserva del presente pasaje, a la que se atribuían propiedades medicinales, se metían las uvas en ollitas de barro, que, a su vez, eran introducidas «apretujadas» en tinajas, y el espacio entre las ollitas se rellenaba de los citados residuos.

[538] Esto es, para sumergirla en la cisterna.

«Los escobajos de las uvas que hayan sido pisadas[539], han de metenerse, junto con los hollejos, en la prensa[540], para que, si tienen algo de mosto aún, quede exprimido en el mismo depó-
3 sito[541]. Cuando deja de salir mosto de la prensa, hay quienes recortan lo que sobresale alrededor de ella y lo prensan de nuevo y, cuando lo han exprimido de nuevo, lo llaman *circumcisicium*[542] y conservan separadamente lo que han exprimido, porque sabe a hierro. Los hollejos de los granos de uva, una vez exprimidos, se echan en tinajas y se añade agua: es lo que se llama *lora*, porque consiste en el lavado (*lota*) de los granos de uva, y se da a los trabajadores en lugar de vino en invierno[543].»

55 «Por lo que respecta al olivar, es preciso que la aceituna que puedas alcanzar con la mano desde el suelo o con escaleras, la ordeñes mejor que la varees, porque la que se golpea[544] se seca y no da tanto aceite. En cuanto a la que se arranca con la mano, las cosas resultan mejor cuando esto se hace con los dedos desnudos que cuando con dediles, porque, de hecho, la dureza de
2 estos no solo magulla la baya, sino que también descorteza las ramas y las deja desprotegidas frente a las heladas. Las ramas que no puedan alcanzarse con la mano, deben varearse pegando

---

[539] En primer lugar, la uva era pisada por personas (*calcatores*) descalzas o con una especie de zuecos, trabajo que podía ser ayudado siguiendo el ritmo de un canto y de un instrumento musical como la flauta.

[540] Se trata concretamente del *prelum*, prensa de palanca (descrita con detalle en Catón, 18-19), a diferencia de la *cochlea*, prensa de tornillo, invención griega posterior a la primera y con diversas ventajas sobre ella. La especie de viga en que consistía la palanca recibía asimismo el nombre de *prelum*.

[541] La especie de pilón (*lacus*) donde iba a parar el vino (o el aceite) tras ser pisado o prensado. Al decir de Cubero Salmerón, 2010, hasta tiempos recientes ciertos bodegueros riojanos hablaban aún de «lago» para referirse al depósito en cuentión. Por otra parte, con «el mismo depósito» se quiere indicar el mismo en el que ha caído el mosto anterior a este proceso de apuramiento.

[542] Esto es, «(mosto) cortado alrededor». Lo mismo es llamado *tortivum mustum circumcidaneum* (de *torqueo* «prensar») por Catón, 23, 4, y *mustum tortivum* por Columela, XII 36 (cfr. también Plinio, XIV 119 y 130). Parece que el sabor a hierro, por el que estaba prohibido en las libaciones, se debía al instrumento de este metal con el que se recortaba el orujo sobrante de la prensa tras un primer prensado.

[543] Es, pues, un aguapié, que se obtenía macerando orujo en agua. Elaborado tras la vendimia, acabada al comienzo del invierno, duraba unos tres meses, en los que se daba a los esclavos: a esto se refiere la observación final de este parágrafo de Varrón. Por otra parte, la relación entre *lora* y el participio *lautus* «lavado» parece cierta, aunque hay quien piensa que obedece más bien a una etimología popular.

[544] No al darla directamente, sino al caer tras sacudir las ramas, que es en lo que consiste el vareo.

mejor con una caña que con una pértiga. Y es que un golpe demasiado fuerte requiere un médico. Quien varee, que no dé de frente a la aceituna. Y es que a menudo la que es golpeada así se 3
lleva consigo de la ramita un retoño, hecho por el que pierden[545] el fruto del año siguiente. Y no es esta la razón menos importante para que digan que los olivares no tienen fruto en años alternos o no lo tienen igualmente grande. La aceituna, como la 4
uva[546], regresa a la casa de campo por los dos mismos caminos: por uno, para la comida; por otro, para hacerse líquido y ungir el cuerpo no solo interiormente sino también por fuera. Y así sigue al dueño a los baños públicos y al gimnasio.»

«La aceituna de la que se hace aceite, suele reunirse día a día 5
en montones sobre el tablado[547], para que allí se ponga ligeramente blanda[548] y los montones, de uno en uno, sean llevados por medio de cántaros[549] a los equipos para fabricar aceite[550] y a los *trapetes*, que son molinos de aceite hechos de piedra dura y áspera[551]. Si la aceituna recogida está demasiado tiempo en los 6

---

[545] Sin duda, en sentido impersonal («se pierde») o general («los agricultores», «los aceituneros», etc.).

[546] Cfr. *supra*, §54, 2.

[547] En el caso de las aceitunas, a diferencia de lo visto en los áridos (cfr. *supra*, §13, 1, y n. allí), con *tabulatum* se hace referencia a una estancia de la *villa* en la que, en el proceso de fabricación del aceite, se depositaban aquellas antes de su molturación. Con ello se pretendía, entre otras cosas, que se fuera desprendiendo el alpechín, por lo que el suelo era habitualmente de piedra, impermeabilizado y ligeramente inclinado. En España, se han conservado algunos restos arqueológicos. Cfr. Peña Cervantes, 2010, pp. 89-90. No obstante, el nombre de *tabulatum* parece apuntar a que, en un principio, el suelo debió de estar entarimado. Es más, Columela XII, 52, 3-5, habla de un *tabulatum* similar a un granero y dotado de compartimentos (trojes) con suelo de piedra o tejas, pero cubierto de un entramado de cañas soportadas por viguetas, algo, pues, semejante a los entablados sobre los que se ponían los áridos.

[548] A fin de que ocurra lo indicado en la nota anterior y la aceituna se prense mejor. También creían algunos que, cuanto más tiempo permaneciese la misma en el tablado, más aceite se producía.

[549] Se trata, concretamente, de la llamada *seria*, que servía para guardar el aceite, pero también otros productos como el vino, el grano o la carne. Se suele asociar con el *dolium* «tinaja» y es, como él, de barro y panzudo, pero, según parece deducirse, habitualmente más pequeña.

[550] Cfr. *supra*, §13, 1, y n. allí. El hacer montones con las aceitunas y no confundirlos pretende, como en un sistema de trojes, diferenciar distintos lotes según el día de recogida.

[551] Los *trapetes* se utilizaban para aplastar y descortezar las aceitunas antes de prensarlas (de ahí nuestra traducción por «machacadoras de aceitunas» *infra*, III 2, 8) y consistía en un recipiente semicircular de piedra en cuyo interior se movían en torno a un eje central vertical dos ruedas asimismo de piedra, colocadas verticalmente y en paralelo en cada extremo de un eje horizontal.

montones, se pone blanda por el calor y resulta un aceite rancio. De aquí que, si no puedes llegar hasta el final oportunamente[552], sea preciso ventilar las aceitunas revolviéndolas en los
7 montones. La aceituna aporta dos cosas, el aceite, que es conocido por todos, y el alpechín, que, por ignorar su utilidad la mayoría, cabe ver correr desde las prensas de aceite a los campos y no solo ennegrecer la tierra, sino también, en el caso de una gran cantidad, hacerla estéril, mientras que este líquido, en una cantidad razonable, viene muy bien para muchas cosas y especialmente en agricultura, porque suele echarse en torno a las raíces de los árboles, sobre todo del olivo, y en cualquier parte del campo donde haya malas hierbas[553].»

56 Agrio dijo: «Hace ya tiempo, Estolón, que estoy sentado en la casa con la llave en la mano esperando a que metas en ella la cosecha[554].»

Aquel dijo: «Heme aquí ya, estoy llegando al umbral, abre la puerta. Ante todo, el heno segado es mejor guardarlo bajo techo que dejarlo en los montones[555], porque así resulta un forraje más agradable: es algo que se puede comprender porque el ganado, al darle ambos, come de mejor grado uno que otro.

57 También es preciso que el trigo se guarde en graneros situados en alto, que estén expuestos al viento de levante y al del norte y en los que no pueda entrar ningún aire húmedo de los lugares próximos. Sus paredes y suelo han de revestirse de mar-
2 moración; si no, de arcilla mezclada con granzas de cereal y alpechín[556], porque esto impide que haya ratones y gusanos y a

---

[552] Es decir, llegar a moler la aceituna en su momento oportuno, sin dejar que pase mucho tiempo amontonada en los tablados. Mientras que Varrón parece pronunciarse por una moderada permanencia en ellos, se inclina por una más fugaz Catón, 64 (seguido por Plinio, XV 14 y 21), si bien apunta que los elaboradores del aceite prefieren una mayor para que, como afirma el mismo Varrón, la aceituna se pase y se prense mejor. Al igual son partidarios de una molturación rápida tras la recogida Columela XII 52, 3 y 20, Paladio, XII, 17, y las *Geopónicas* IX, 19, 3.

[553] Cfr. Plinio, XV 9, donde se dan como integrantes de la aceituna el hueso, el aceite, la pulpa y el alpechín, del que se dice que es un líquido amargo producido por el agua y, por ello, escasea en las sequías y abunda en las épocas de humedad. El mismo Plinio precisa más adelante (§33-34) las aplicaciones de este producto según Catón.

[554] Agrio se presenta como si fuese el portero de la casa de campo, de la que guarda las diversas llaves, y, metafóricamente, muestra su impaciencia porque se pase a tratar del almacenamiento de las cosechas.

[555] Esto es, en el campo amontonado como había quedado tras ser segado.

[556] Cfr. *supra*, §55, 7, y n. allí.

los granos les da mayor solidez y resistencia. Hay quienes rocían el mismo trigo empleando un cuadrantal de alpechín por cada 1.000 modios de aquel, aproximadamente. Asimismo hay otros que lo espolvorean o lo rocían con otros productos, como la greda de Cálcide o la de Caria[557], o el ajenjo, y asimismo otras cosas de este tipo[558]. Hay quienes tienen como graneros cuevas bajo tierra, que unos denominan *siri*[559], como en Capadocia y Tracia[560], y otros, como en la Hispania Citerior, pozos (por ejemplo, en el territorio de Cartago y en el de Osca)[561]. Cubren su suelo de paja y procuran que ni la humedad ni el aire puedan alcanzar el cereal, excepto cuando se saca algo para consumo. Y es que allí a donde no penetra el aire, no aparece el gorgojo. El trigo, guardado así, se conserva hasta 50 años, pero el mijo más de 100 años[562]. Los graneros por encima de tierra hay quienes, 3
como en la Hispania Citerior y en alguna parte de Apulia, los hacen en alto en medio del campo, para que el viento los pueda refrescar no solo por los lados, a través de las ventanas, sino también por debajo, por el suelo[563].»

58 «Las habas y las legumbres se conservan intactas durante muchísimo tiempo cubiertas con ceniza dentro de recipientes para aceite.»

«Catón dice[564] que la uva amínea (la enana y la grande) y la *apicia*[565], lo mejor es guardarlas en ollas, y que asimismo está

---

557 Región del sudoeste de Asia Menor, al sur del río Meandro. Su ciudad más importante fue Halicarnaso.

558 La fuente es Teofrasto, *Hist. plant.* VIII 11, 7.

559 La palabra, sobre cuya forma concreta empleada aquí se discute, es, al parecer, de origen griego (*sirós*) y, para algunos, ha dado el esp. «silo» (para otros, este término procede del celta).

560 Capadocia: región situada en la parte central de Asia Menor. Tracia: región cuyos límites variaron y que, en términos generales, se hallaba al este de Macedonia y al norte del mar Egeo y abarcaba muchos pueblos además del llamado propiamente tracio.

561 Cartago: Se trata de *Cartago Nova*, precedente de la ciudad de Cartagena. Osca: situada donde la Huesca actual. Es de señalar que la confusa expresión del texto original en esta parte ha provocado, p. e., la mala comprensión de Columela, I 6, 15, o de Plinio, XVIII 306.

562 Como observa, p. e., Cubero Salmerón, 2010, se trata de cifras que no se pueden dar ni siquiera en un almacén actual propiamente dicho.

563 Es, pues, una especie de granero similar a los conocidos como hórreos y existentes aún hoy en el noroeste de la península Ibérica.

564 Cfr. 7, 1-2. Se relacionan aquí tres tipos de uva: la conservada en una olla de barro (*uva ollaris*), la introducida en un vino cocido (cfr. n. *infra*) y, en fin, la que se cuelga (*uva pensilis*, aludida ya en §54, 2).

565 Sobre estas variedades de uva, cfr. *supra,* cap. 25, y nn. allí.

bien hacerlo en *sapa*[566] y en mosto, y que las uvas que es más apropiado colgar son las *duracinae* y las amíneas escancianas[567].»

59 «Por lo que respecta a las frutas, piensan que las de conserva, a saber, los membrillos pequeños y grandes[568], las manzanas escancianas[569], las escaudianas[570], las orbiculares[571], y las que antes llamaban *mala mustea*[572] y ahora *melimela*[573], todas ellas se conservan bien puestas sobre paja en un lugar seco y fresco. Y, por esto, quienes hacen las *oporothecae* procuran que tengan ventanas expuestas al aquilón y que por ellas penetre

---

[566] Es uno de los tres tipos de vino cocido existentes entre los romanos (los otros dos son los denominados *defrutum* y *coroneum*). La diferencia entre ellos estaba en la cantidad de líquido reducido. Así, la *sapa* exigía una reducción del mosto de dos tercios, según unos, y de la mitad, según otros. La concentración de azúcar que tenían estos vinos les permitía sustituir a la miel.

[567] La denominación de la *duracina* (del lat. *durus*) hace alusión a la dureza de su carne. En cambio, el nombre de la *escanciana* (lat. *scantiana*), adjetivo aplicado a diversos frutos (cfr. *infra,* §59, 1, en referencia a la manzana), parece deberse a un topónimo de la Campania.

[568] Esta es la interpretación habitual de la secuencia *mala struthea cotonea* en este pasaje de Varrón y en el que sin duda es su fuente, Catón, 7, 3. Es decir, se ven dos frutas distintas al menos por su tamaño y forma. La primera, *malum strutheum*, debe su denominación al nombre griego del gorrión (*strouthós*), muy verosímilmente por el hecho de que este animal acostumbra a picotear la fruta en cuestión. En cambio, el calificativo de la segunda, *malum cotoneum*, parece ser una deformación (quizá por su paso a través del etrusco) del gr. *kydō̆nion*, nombre del membrillo debido al de una ciudad famosa de la costa de Creta. Sin embargo, Flach, 1996, entiende (muy defendiblemente, sin duda) que aquí se trata de una sola fruta, el membrillo llamado estrucio, que, efectivamente, es uno de los tipos de membrillo en las divisiones hechas por Plinio, XV 37, y Columela, V 10, 19.

[569] La palabra latina *malum* precisada con un adjetivo se aplica a frutas que a veces, como en el caso anterior, hoy día no son denominables propiamente manzanas. En cambio, sí lo son la presente (para su denominación, cfr. *supra,* cap. 58, y n. allí) y las dos siguientes.

[570] Por el nombre de un tal *Scaudius*.

[571] En lat., *mala orbiculata*. Denominadas así evidentemente por su forma, Plinio, XV 51, lo observa y añade que su nombre griego (*Epirotica*) denota su primera aparición en el Epiro.

[572] Según Columela, V 10, 19, los *mala mustea* son otro de los tipos de *mala cydonea*, esto es, membrillos (cfr. *supra* lo dicho a propósito de estos), pero en la obra de Plinio parece tratarse (al menos, según algunos intérpretes) unas veces de estos (cfr. XV 38), pero otras de variadades de manzanas propiamente dichas (cfr. XV 51). Por lo que se refiere al nombre, Plinio, XV 38 y 51, lo atribuye a la prontitud o precocidad en madurar (frente a los *mala struthea*, que, al decir del mismo autor, son tardíos), por lo que parece pensar en el significado de «reciente, nuevo» que puede tener *musteus* (y que tiene también *mustus*). En cambio, hay quienes consideran que se trata del otro significado de la misma palabra, «dulce como el mosto», significado que está cercano al de la otra denominación de la misma fruta dado a continuación.

[573] *Melimela*, transcripción latina del gr. *melímēla* «manzanas de miel».

bien el aire, y que, sin embargo, las mismas no estén sin postigo, para que, cuando la fruta ya haya perdido jugo, no se pase por la persistencia del viento; y por ello, para que haga más fresco, 2
en estas despensas cubren la bóveda, las paredes y el pavimento con marmoración. Y también en este lugar hay quienes suelen construir un triclinio para poder comer allí. Y es que, tratándose de aquellos a quienes el lujo permite que lo hagan en una pinacoteca, porque el arte proporciona allí un espectáculo, ¿por qué no van a gozar ellos también del que proporciona la naturaleza al colocar graciosamente la fruta? Sobre todo cuando no ha de hacerse lo que algunos hacen, llevar al campo fruta comprada en Roma para abastecer su *oporothece*[574] con motivo de un banquete. Dentro de la *oporothece*, las manzanas se con- 3
servan bastante bien en tablas puestas sobre la marmoración del suelo[575], según unos, y en un lecho de paja o también de vedijas, según otros; las granadas lo hacen metidas con su rama en una tinaja con arena, y los membrillos, pequeños y grandes[576], en estantes unidos entre sí[577]; por el contrario, guardadas en *sapa* es como se mantienen las peras anicianas y las sementinas[578], y algunas serbas, una vez cortadas en trozos y secadas al sol, lo hacen como las peras. También resulta fácil que las serbas duren tiempo únicamente poniéndolas en cualquier lugar seco. Las nabas aguantan mucho picadas y en mostaza; las nueces, en arena. Las granadas también lo hacen en arena, una vez que se han cogido y están maduras; e incluso sin madurar, cuando estén adheridas a su vástago y las metas en una olla sin fondo[579]. Y, si las metes en tierra y embadurnas alrededor la rama, para que el aire de fuera no entre, no solo las sacas en perfecto estado, sino de un tamaño incluso mayor que el que podrían haber alcanzado permaneciendo colgadas del árbol[580].»

---

574 Para esta palabra, empleada aquí y un poco más arriba, cfr. I 2, 10, y n. allí.

575 De la que se ha hablado un poco más arriba.

576 Cfr. *supra*, §59, 1, y n. allí.

577 No está claro de qué se trata exactamente, e incluso hay quienes quieren ver una laguna en este pasaje.

578 Para la *sapa*, cfr. *supra,* cap. 58. El nombre de las peras anicianas (*Aniciana pira*) se debe a un tal *Anicius*; el de las sementinas (*sementina pira*), está claro, a que se recogen en la época de la sementera.

579 Plinio, XV 60, respalda una interpretación como esta.

580 No se olvide que se está tratando de las granadas que se arrancan del árbol sin haber madurado aún.

60 «Por lo que respecta a la cosecha de aceitunas, Catón[581] escribe que se conservan muy bien para mesa las *orcites* y las *puseae*[582], ya sea verdes en salmuera, ya sea machacadas en granos de lentisco[583]. Añade que las *orcites* negras secas, si las dejas frotadas con sal durante cinco días y entonces, tras quitarles la sal, son puestas al sol durante dos, suelen mantenerse bien para comerlas, y que las mismas se conservan perfectamente sin sal en *defrutum*[584].»

61 «En cuanto al alpechín[585], los agricultores expertos lo guardan en tinajas, como el aceite y el vino. El método para conservarlo consiste en lo siguiente: en cuanto sale de la prensa, se cuece hasta que pierda dos tercios[586] y, tras enfriarse, se guarda en recipientes. Existen asimismo otros métodos para conservarlo, como el de añadirle mosto.»

62 «Puesto que nadie guarda los frutos de la tierra sino para sacarlos después, también sobre esto último, es decir, sobre la sexta fase[587], se han de hacer unas pocas consideraciones. Se sacan las cosas guardadas o porque se han de preservar o porque se han de utilizar o porque se han de vender. Puesto que las cosas difieren entre sí, cada una se ha de preservar y utilizar en un momento distinto.»

63 «Para preservar el cereal se ha de sacar el que comienzan a devorar los gorgojos. Y es que, una vez sacado, es preciso poner al sol escudillas con agua, porque los gorgojos acuden allí y se matan ellos mismos. Quienes tienen el cereal bajo tierra en lo que llaman *siri*[588], puesto que entrar en ellos recién abiertos es tan peligroso que algunos se han llegado a asfixiar,

---

581 Cfr. 7, 4.

582 Cfr. *supra*, §24, 1, y n. allí.

583 La misma noticia de Catón la toma Plinio, XV 21. Los tres autores hablan solo de *in lentisco*, y los traductores se dividen en su interpretación exacta: para unos se trata de las semillas del lentisco, para otros del aceite del mismo, para otros del mástique y, en fin, para otros, del aceite de oliva mezclado con este último. Nosotros seguimos a quienes consideran que Columela, XII 49, 2-4, 6 y 10, y 50, 3, puede ser decisivo, ya que habla explícitamente de *semina lentisci* «semillas de lentisco».

584 Este tipo de vino cocido (cfr. *supra,* cap. 58, n. a *sapa*) suponía una reducción de la mitad o de dos tercios.

585 Cfr. *supra*, §55, 7, y n. allí. Otro método de conservación, *infra,* cap. 64.

586 P. e., Catón, 96, y Columela, VII 4, 7, y 5, 9, recomiendan un alpechín tal para curar la sarna.

587 Cfr. *supra*, §37, 4.

588 Cfr. *supra*, §57, 2, y n. allí.

es preciso que lo saquen algún tiempo después de haber abierto. El farro que hayas guardado con toda la espiga durante la siega y que quieras disponer para usos alimenticios, se ha de sacar en invierno para molerlo y tostarlo en el molino[589].»

64 «Cuando el alpechín, que es un líquido acuoso, se ha exprimido de la aceituna y los desperdicios se han guardado en un recipiente de barro, esto[590] hay quienes suelen preservarlo de la siguiente forma: al cabo de 15 días, tras quitar soplando lo que <en> aquel[591] resulta más ligero y sobrenada, lo trasiegan a otros recipientes, y asimismo hacen esto 12 veces en los seis meses siguientes con el nismo intervalo[592]. Cuando lo hacen por última vez, lo trasiegan sobre todo cuando la luna está en su fase menguante[593]. Entonces lo hacen cocer en calderos de bronce a fuego lento hasta dejarlo reducido a sus dos tercios. Entonces, por fin, está a punto para sacarlo para el uso.»

65 «El mosto que se guarda en una tinaja para tener vino nosotros[594] no se ha de sacar mientras está fermentando, ni siquiera cuando el proceso ha avanzado hasta el punto de que el vino esté ya hecho, si es que quieres beber vino viejo, que no se llega a hacer antes de pasado un año (se saca con un año)[595]. Pero si procede del tipo de uva que se avinagra pronto, es preciso que se consuma o se venda antes de la siguiente vendimia. Hay tipos de vino, entre los que se encuentran los de Falerno, que cuantos más años tienes guardados, tantos más beneficios aportan cuando se sacan.»

66 «Las aceitunas verdes que has guardado, si las sacas rápidamente aún frescas, por su amargor las rechaza el paladar; igual ocurre con las negras, si antes no las maceras en sal, para que la boca las acoja con gusto.»

---

589 Las características del grano de cereales como el farro hacían recomendable su tostado antes de molerlo. Ambas acciones se llevaban a cabo en el mismo lugar, el molino o panadería (*pistrinum*).

590 El conjunto del alpechín y los desperdicios de su prensado, todo ello metido en un recipiente de barro.

591 El recipiente de barro.

592 Esto es, cada 15 días.

593 Sobre la influencia de la luna en las labores agrícolas, cfr. *supra*, §37, 3.

594 Al parecer, alusión a que, mientras a los esclavos se les daba mosto, el vino era para sus señores.

595 Parece que Varrón quiere hacer un juego de palabras entre *vetus* «viejo» y *anniculus* «de un año», término aplicado habitualmente a los bebés.

67 «Las nueces, los dátiles y los higos sabinos, cuanto antes los saques, con tanto más gusto te los comes[596], porque con el tiempo los higos resultan más pálidos, los dátiles más quebradizos[597], las nueces más secas.»

68 «Las frutas que se cuelgan, como las uvas, las manzanas y las serbas, muestran por sí mismas cuándo es preciso que se saquen para el consumo, porque, con el cambio de color y el encogimiento de la carne, están amenazando con que, si no las coges para comerlas, van a bajar ellas para tirarlas. Es preciso que las serbas guardadas maduras y dulces se saquen bastante pronto. Y es que, colgadas verdes, aguantan más, porque, antes de ponerse dulces, quieren alcanzar en casa la madurez que no pudieron alcanzar en el árbol.»

69 «El farro segado ha de sacarse en invierno para tostar en el molino lo que quieras que esté preparado para la alimentación; lo que quieras que lo esté para la sementera, ha de sacarse cuando los campos estén en condiciones de recibirlo[598]. Asimismo todo lo que está destinado a la sementera ha de sacarse en cada caso en su momento. En cuanto a lo que se ha de vender, ha de tenerse en cuenta qué es preciso sacar en cada momento. Y es que unas cosas, que no pueden aguantar, has de procurar sacarlas pronto y venderlas antes de que se estropeen, y otras, que pueden conservarse, venderlas en el momento en que estén más caras. De hecho, a menudo las cosas conservadas durante bastante tiempo no se limitan a dar una cierta ganancia, sino que incluso llegan a duplicar el beneficio si las sacas en el momento oportuno.»

2 Estando diciendo esto[599], llega hasta nosotros llorando un liberto del guardián del templo y nos ruega que perdonemos por haber estado esperando, y que al día siguiente vayamos al funeral de aquel[600]. Todos nos levantamos y exclamamos a la vez: «¿Qué? ¿Al funeral? ¿A qué funeral? ¿Qué ha pasado?». Él nos cuenta llorando que aquel ha caído acuchillado por no se

---

596 Las nueces frescas llegaron a valer el doble que ya secas. Cfr. *Ed. Diocl.*, 6, 50 y 51.

597 En la Antigüedad, los dátiles se conservaban secos, como las aceitunas, por lo que podía llegar un momento en que se desmenuzasen.

598 Se vuelve a repetir lo dicho *supra*, §63, con algún pequeño añadido.

599 Estolón.

600 Del guardián del templo de Telus, en el que se hallan Varrón y sus amigos. El liberto puede ser la misma persona a la que había dejado el guardián para rogar a sus invitados que le esperasen (cfr. *supra*, §2, 2).

sabe quién, y que él, con la turba, no ha podido darse cuenta de quién era, sino que solo ha oído una voz diciendo que lo ha hecho por error[601]. Añade que, habiendo estado ocupado en 3
llevar personalmente a su patrono[602] a casa y en enviar esclavos a buscar a un médico y traerlo urgentemente, es justo que se le perdone el que se haya preocupado más de atender a esto que de venir hasta nosotros; y que, a pesar de no haber podido salvarlo y evitar que no mucho después haya exhalado el último suspiro, sin embargo piensa que él ha hecho lo que estaba en su mano. Sin tomarle a mal su actuación, bajamos del templo[603] y, quejándonos del infortunio humano más bien que extrañándonos de que esto haya podido suceder en Roma[604], nos vamos cada uno por nuestro lado.

[601] Según Padilla Peralta, 2017, este asesinato bien pudo recordar a un lector romano concretamente el de Marco Livio Druso durante su tribunado en el 91 a.C., sin descartar otros como los de Cinna, Cicerón o César. Cfr. Apiano, *Guerras civ.* I 36, y Veleyo Patérculo, II 14, 1-2.

[602] Cuando un esclavo (*servus*) pasaba a liberto (*libertus*), su antiguo señor (*dominus*) lo hacía a patrono (*patronus*), y el primero seguía manteniendo cierto grado de dependencia respecto al último.

[603] Porque, según se ha dicho ya, el templo de Telus se hallaba en la ladera oeste del Esquilino.

[604] Una afirmación así muestra que este final del primer libro de la obra acontece en una época de inseguridad en la vida del autor y, en general, en Roma: los últimos años de la República, quizá cuando las bandas armadas de Clodio aterrorizaban a la ciudad. Se ha pensado que estemos ante un hecho realmente ocurrido y conocido para los lectores de Varrón, pero también que el autor se quiera mover aquí en un terreno más general y mezcle realidad y ficción. En el primer caso, se halla la hipótesis de que se haga referencia concretamente a la agresión que sufrió Cicerón por parte de las referidas bandas en la vía Sacra en noviembre del 57 a.C., y que el liberto sea Marco Tulio Tirón, el también liberto, además de amigo y secretario de aquél. Dentro de todo este supuesto, el médico aludido podría ser Alexión, otro gran amigo del Arpinate. Cfr. Marcatilli, 2019, pp. 127-131.

Libro II

1. ÍNDICE

Prefacio
Partes de la ganadería (1)
El ganado ovino (2)
El ganado caprino (3)
El ganado porcino (4)
El ganado bovino (5)
Los asnos (6)
Los caballos y las yeguas (7)
Los mulos y los burdéganos (8)
Los perros (9)
Los pastores (10)
La leche y el esquileo (11)

2. TEXTO

Esos grandes hombres que eran nuestros antepasados, no sin razón ponían a los romanos del campo por delante de los de la ciudad[1]. Y es que, lo mismo que en el campo quienes se limitan a vivir en la casa de la finca son más perezosos que quienes se ocupan en hacer algo en las tierras, así juzgaban más perezosos a quienes residían en una ciudad que a quienes cultivaban los campos. De aquí que dividieran el año de manera que se

[1] Sin duda Varrón pensaba especialmente en un personaje como Lucio Quincio Cincinato, que, sacado de sus tierras y nombrado *dictator* para dirigir a su pueblo durante la lucha contra los ecuos, resuelta la situación, dejó voluntariamente su cargo y volvió a su trabajo habitual.

ocupaban de los asuntos de la ciudad solo uno de cada ocho
2 días y que en los restantes siete cultivaban los campos[2]. Y mientras conservaron esta costumbre, consiguieron dos cosas: no solo tener campos fecundísimos gracias a su cultivo[3], sino también estar ellos mismos mejor de salud y no echar en falta los gimnasios urbanos de los griegos[4]. Pero ahora apenas es suficiente tener uno de estos, y no se piensa que se tiene una casa de campo si no se la tiene aprisionada con muchos vocablos griegos al denominar sus partes en detalle, a saber: *procoeton*, *palaestra*, *apoditerion*, *peristylon*, *ornithon*, *peripteros*, *oporothe-*
3 *ce*[5]. Por tanto, puesto que ahora por regla general los padres de familia se han agazapado en el interior de una muralla tras abandonar la hoz y el arado y han preferido mover sus manos en el teatro o en el circo a hacerlo en los sembrados y en los viñedos[6], arrendamos el cereal con el que satisfacer nuestro apetito a quien nos lo traiga de África o de Cerdeña, y gracias a las naves guardamos una vendimia procedente de la isla de Kos o

---

[2] Alusión a las *nundinae*, días que se repetían pasados siete (nueve, según el cómputo romano en que se incluían el de partida y el de llegada, y de ahí la denominación latina) y en los que había mercado y los campesinos iban a la ciudad a vender sus productos y tratar diversos asuntos. En un principio no se podían celebrar comicios durante estos días, pero esto quizá cambió con la ley Hortensia del 287 a.C.

[3] Se quiere ver aquí una referencia a la teoría del agotamiento de la tierra, que es común a varios filósofos griegos y consta en otros autores latinos. Cfr., p. e., Columela, II 1, 2-5, pasaje que se suele relacionar con Lucrecio, II 1150 ss. y V 826 ss., y que, refiriéndola a Tremelio Escrofa, se opone a esta teoría. Por su parte, Varrón piensa que el agotamiento se debe al hecho de dejarla de cultivar.

[4] La Atenas del siglo VI a.C. tuvo ya tres gimnasios, pero los romanos, que sí hicieron ejercicio desde tiempo inmemorial en la explanada llamada Campo de Marte, no conocieron gimnasios propiamente dichos en su capital hasta la época de Nerón.

[5] Según práctica habitual de los editores, estos nombres griegos se hallarían transliterados a caracteres latinos, aunque no totalmente adaptados. Las formas latinas y griegas y el significado dentro de una casa de campo romana (no seguro en todos los casos) son los siguientes: *procoeton* (muy raro en lat.; gr. *prokoitṓn*) «antecámara», *palaestra* (gr. *palaístra*) «palestra», *apodyterion* (gr. *apodytḗrion*) «vestuario», *peristylon* (gr. *perístylon*) «peristilo», *ornithon* (gr. *ornithṓn*, solo en inscripciones y papiros; en el libro III, es término preferido por Varrón en vez de *aviarium*) «pajarera», *perípteros* (gr. *perípteros*) «pérgola» (para otros, «una especie de oratorio»), *oporothece* (gr. *opōrothḗkē*) «lugar para la fruta» (cfr. *supra*, I 2, 9, y n. allí).

[6] Alusión a que, en esta época, los propietarios de tierras preferían dejarlas al cuidado de un capataz y vivir en la ciudad gozando de sus placeres y entretenimientos.

de la de Quíos[7]. Y por eso, en la tierra en que la agricultura la 4
enseñaron a su descendencia los pastores que fundaron la ciudad[8], precisamente aquí, en contradicción con ello, su descendencia, por avaricia y en contra de las leyes[9], ha convertido sus sembrados en prados, ignorando que no es lo mismo agricultura y cría de animales[10]. Y es que distintos son el ovejero y el labrador, y no porque <el ganado bovino> pueda pacer en el campo, dejan de ser algo distinto el pastor y el boyero. Y es que el ganado bovino no produce lo que crece en el campo sino que se lo lleva con los dientes, y, por el contrario, el buey uncido es el causante de que crezca con mayor facilidad[11] el cereal en el sembrado y el pasto en el barbecho. Una cosa es el método y los 5
conocimientos del cultivador, digo, y otra los del pastor: propio del agricultor es lo que con la agricultura se hace que nazca de la tierra; por el contrario, propio del pastor es lo que nace del ganado. Pero, ya que las dos cosas tienen una íntima relación

---

[7] Kos se halla cerca de la costa sudoeste de Asia Menor; fue la patria de Hipócrates y tuvo fama especialmente por su templo de Esculapio, al que se hallaba asignado un número importante de médicos. Quíos es una de las mayores islas del Egeo, cercana a la costa de Jonia, cuyos vinos fueron efectivamente famosos. El contenido de este pasaje es uno de los hechos esgrimidos como prueba de que la escritura del presente libro II es bastante posterior a la del I: frente a la Italia completamente cultivada de I 2, 3-4, aparece ahora una obligada a la importación de cereales y a la de vino. La primera, que tuvo altibajos diversos debidos a hechos como la presencia de piratas en el Mediterráneo, se debió fundamentalmente a razones económicas. En cuanto a la de vinos de fuera de Italia, parece explicarse sobre todo por el afán de lujo y refinamiento que hacía buscar especialmente los de las islas del mar Egeo.

[8] Esto es, Roma. Las leyendas que referían sus orígenes se desarrollaban entre pastores: los gemelos Rómulo y Remo, el segundo de los cuales llegó a ser el primer rey de Roma (se le suele suponer una cronología como 754-715 a.C.), fueron recogidos por el pastor Fáustulo, que apacentaba su ganado en el Palatino (para algunos autores antiguos se trata de un porquero). Cfr. *infra*, §1, 9 del presente libro. No obstante, la interpretación precisa del pasaje resulta discutible.

[9] Alusión, al parecer, a que las diversas leyes agrarias romanas se venían a oponer al pastoreo a gran escala en la medida en que querían evitar que se acumulase *ager publicus* y contemplaban, por el contrario, que se distribuyesen pequeños terrenos a veteranos y pobres.

[10] Hay quienes aquí, como ocurría a propósito de la invocación a los dioses agrícolas en el prefacio del libro I, ven una contradicción entre la importancia que a nivel teórico se da a la agricultura propiamente dicha y el espacio real que se le dedica en la obra, mucho menor que el consagrado a lo que parece criticarse, la ganadería de grandes propietarios tratada en este libro II y las explotaciones de lujo del libro III.

[11] Al pisotear la tierra y aportar sus excrementos. Cfr. *infra*, §2, 12, a propósito de las ovejas.

entre sí por el hecho de que, la mayor parte de las veces, al dueño de la finca le viene mejor hacer consumir el forraje en la finca que venderlo y la estercoladura es lo más apropiada para los frutos de la tierra y, para ello, el ganado es lo más conveniente, quien tiene una propiedad debe conocer una y otra disciplina, la de la agricultura y la del apacentamiento del ganado[12], e incluso la de la cría de animales en la casa de campo[13]. Y es que también de esta última pueden sacarse beneficios no despreciables, en concreto de las pajareras y de los cotos de caza y los
6 viveros de peces. Y, puesto que, de todo ello, he escrito un libro sobre la agricultura para mi esposa Fundania con motivo de la compra de su finca[14], para ti, mi querido Nigro Turranio[15], a quien agrada muchísimo el ganado (ya que a ti, con el deseo de comprarlo, te llevan frecuentemente los pasos a la feria de los Campos Macros[16]), para que te sea más fácil atender a unos gastos muy elevados, pasaré revista a la ganadería de manera breve y sumaria (cosa que haré tanto más fácilmente porque también yo mismo he tenido grandes rebaños, de ovejas en Apulia y de caballos en el territorio de Reate[17]) basándome en

---

[12] Si aquí, como en I 2, 15, Varrón parece defender a la vez una oposición y una relación entre agricultura y ganadería, en la realidad, tanto en la época en que escribe el libro I como en la que escribe el II, la actividad agrícola y la ganadera están radicalmente separadas.

[13] Cfr. I 1, 11, y n. allí sobre la *villatica pastio*.

[14] Cfr. I 1, 4, donde, no obstante, parece dedicarle la obra completa. Hay quien ha pensado que la dedicatoria de los libros II y III a otras personas distintas de Fundania se debe a que, cuando Varrón escribe estos libros, ella ha muerto o ya no es su esposa.

[15] Turranio Nigro: se sigue la antigua costumbre de poner el *cognomen* delante del *nomen*. De este personaje no tenemos otra noticia que la presente. Quizás a él se debió el nombre que se dio a una variedad de pera, la *Turraniana*, y, situándonos en la misma época, se conserva una inscripción funeraria con idéntico nombre completo (cfr. *CIL* XII 4522). En todo caso, el gentilicio *Turranius* está bien atestiguado y puede estar relacionado con *taurus* «toro» (o, mejor, con *toru*, nombre osco del animal): de aquí la predilección del personaje por el ganado indicada después. Por otra parte, teniendo el nombre cierto parecido con *tyrannus*, cabe que, con él, Varrón haga una alusión irónica a Marco Antonio.

[16] Zona de la Galia Cisalpina, cerca de Módena y Parma, donde en un principio solo se celebraba un mercado anual de ganado ovino y después hubo una pequeña población.

[17] Si en I 1, 11, Varrón se presenta como un agricultor propiamene dicho, aquí lo hace como poseedor de grandes rebaños. Sobre el empleo del pasado a propósito de estas posesiones del autor se dan diversas explicaciones: se ha deshecho de ellas por haberse retirado para dedicarse a las letras, le han sido confiscadas durante los enfrentamientos civiles o quizá el mismo ya no tiene grandes rebaños porque ahora considera que agricultura y ganadería han de estar relacionadas y equilibradas.

las charlas que yo sostuve con personas que poseían grandes rebaños en el Epiro[18], en la época en que, durante la guerra contra los piratas, estaba al frente de las flotas de Grecia entre Delos y Sicilia[19]. Comenzaré a partir de aquí <…>. Aquí nos hemos interrumpido[20].

1 Tras haberse alejado Menates[21], Cosinio[22] me dijo: «Nosotros no te dejaremos marchar hasta que hayas explicado aquellos tres puntos de los que habías comenzado a hablar hace poco <cuando> hemos sido interrumpidos.»

«¿Qué tres? –dijo Murrio[23]– ¿Acaso aquellos de los que me hablaste ayer a propósito de la labor de pastoreo?».

---

[18] Los distintos comentaristas difieren en el número y la identificación de estos personajes, cuya nómina completa puede incluir a Ático, Cosinio, Murrio, Vaccio y Lucieno. Cfr. *supra*, I 7, 7, y n. allí.

[19] Pompeyo, en su lucha contra los piratas, dividió el Mediterráneo en 13 sectores y puso a un *legatus navalis* al frente de cada uno. Varrón recibió este cargo en el 67 a.C. y parece que el ámbito de su mando, circunscrito en un principio a lo indicado aquí, se amplió después por diversas razones. Al Reatino se le concedió una corona por méritos de guerra en el mar (*corona rostrata* o *navalis*). Cfr. Plinio, VII 115.

[20] En la laguna supuesta se indicarían de manera precisa el lugar y las circunstancias del diálogo. Por otra parte, se acostumbra a pensar que la última afirmación (presente solo en algunos manuscritos) se ha de atribuir realmente al propio Varrón y no a un copista: sería uno de los signos de inacabamiento de la presente obra. Pero Flach, 1997, da este otro final: «Comenzaré desde este momento (aquí nos hemos interrumpido)». Con ello se entiende que Varrón indica que va a trasladar al lector al momento de la Guerra Pirática, cuando tuvo lugar la conversación, pero sin contar todo el diálogo, sino solo lo que se dijo después de que los participantes, tras interrumpirse para despedir a Menates, reanudaron la charla.

[21] A partir de lo dicho después en §8, 1, y al final del presente libro, se deduce que se está en un día de fiesta y que este personaje ha ido a hacer un sacrificio. Es posible que su nombre sea etrusco. La fiesta aludida puede ser las Paliles (o Pariles), celebradas por los pastores en honor de Pales el 21 de abril, que se tenía como aniversario de la fundación de Roma. El escenario del diálogo parece ser una ciudad del Epiro, quizá una de las costeras Butroto (hoy, asimismo Butroto o Butrinto) o Casíope (hoy, Kassiopi). No obstante, también podría tratarse de Corcira e incluso de Roma.

[22] Quizá Lucio Cosinio, mensajero entre Cicerón y Ático y por medio del cual el primero remitió al segundo una memoria en griego sobre su consulado. El propio Cicerón le alaba en una carta del 46 (cfr. *Ep. fam.* XIII 23, 1) y siente su muerte en otra del año siguiente (cfr. *Ep. Át.* XIII 46, 4).

[23] Uno de los interlocutores del presente diálogo, que, dentro del libro II, hablará de los asnos en §6 y de los mulos en §8, y es citado en §3, 10 como poseedor de rebaños de cabras. Era un paisano del propio Varrón (§6, 1). Quizá sea un tal Quinto Murrio, que dedicó a la diosa local Vacuna una inscripción hallada precisamente en los alrededores de Reate (cfr. *CIL* I²1844).

«Esos –dijo aquel–, sobre los que este[24] hubiera comenzado a hacer una exposición, cuando fuimos a visitar a Peto[25], que padecía un agotamiento, si la llegada del médico no nos hubiese estorbado: cuál es su origen, cuál su importancia, cuál su técnica.»

2 «Yo, por mi parte –dije–, hablaré únicamente de lo *historicon*[26], diciéndoos lo que he aprendido de las dos primeras cosas, del origen y de la importancia. De la tercera parte, donde se halla lo concerniente a la técnica, se encargará Escrofa, alguien, para decirlo en griego a pastores semigriegos, *hós pér mou pollòn ameínōn*[27], pues es maestro de Gayo Lucilio Hirro[28], tu yerno, cuyos rebaños tienen fama de magníficos entre los habitantes del Brucio[29].»

«Pero oiréis esto de nuestros labios –dijo Escrofa– solo si vosotros, que sois campeones epirotas de la cría de ganado[30], correspondéis con nosotros descubriéndonos lo que sabéis del asunto. Y es que nadie puede saberlo todo.»

3 Habiendo estado yo de acuerdo con la propuesta y siendo mi papel el primero (no porque yo no tenga rebaños en Italia, pero no todos los que tienen cítara son citaristas[31]), dije:

---

[24] Varrón.

[25] Tenemos referencias de varios personajes con este sobrenombre, cuyo significado es «que mira de través». Entre ellos se halla Lucio Papirio Peto, un amigo de Cicerón (cfr., p. e., *Ep. Át.* I 20, 7).

[26] Transliteración no latinizada del adjetivo griego en neutro *historikón* «histórico». Pero parece que este significado se refiere aquí más concretamente a un conocimiento que parte de una experiencia sólida y unas fuentes fiables. Cfr. Piras, 2017, pp. 11-12.

[27] «Que es muy superior a mí». El diálogo, como se ha dicho, se desarrolla en el Epiro, a cuyos habitantes se califica aquí de «semigriegos» (probablemente por un hecho como que su lengua era griego macedonio con influjo ilírico), y Varrón emplea en griego una frase que es una variante de la homérica *hó per séo pollòn ameínōn* (cfr. *Il.* VII 114, XVI 709 y XXI 107).

[28] El nombre aparece corrompido en los manuscritos. Se piensa que pueda estar relacionado con un senador citado por Cicerón (cfr. *Ep. fam.* VIII 8, 5), y con otro personaje con el que aquel mismo trata de reconciliarse con la ayuda, entre otros, de Escrofa (cfr. *Ep. Át.* VII 1, 8); también se piensa en un personaje aparecido en César, *Guerra civ.* I 15, 5, y III 82,4. Habría sido tribuno de la plebe en el 53 y habría pretendido sin éxito el cargo de augur frente a Cicerón y el de edil frente a Celio. Muy probablemente es el mismo Hirro al que se alude *infra*, §5, 5, y después en III 17, 3. El nombre en sí puede estar relacionado con el verbo *hirrio*, que indica el gruñir de un perro rabioso, y, por tanto, ser uno de los nombres parlantes relacionados con animales elegidos intencionalmente por Varrón.

[29] Región del sur de Italia: viene a coincidir con la actual Calabria.

[30] Porque sus propiedades se hallan en el Epiro. Cfr. *supra*, §pref., 6.

[31] Para Flach, 1997, el autor latino manifiesta que, aunque tenía rebaños cuando se desarrolló el diálogo, al igual que los tiene en el momento de escri-

«Pues bien, como, de acuerdo con la naturaleza, es necesario que siempre hayan existido no solo hombres sino también bestias (y ello, sea que existiera algún principio generador de los seres vivos, como pensaron Tales de Mileto y Zenón de Citio[32], sea que, por el contrario, no hubiese ningún principio de estos, como creyeron Pitágoras de Samos y Aristóteles de Estagira[33]), es necesario que desde el momento más lejano conocido de existencia de vida humana se haya ido descendiendo gradualmente hasta nuestra época, como escribe Dicearco[34], y que el estadio más lejano haya sido de tipo natural, cuando vivían los hombres de las cosas que espontáneamente producía la tierra aún sin violar, y que de 4
esta vida se haya descendido a una segunda de tipo pastoril: en ella, lo mismo que recolectaban para su consumo bellotas, madroños, moras y fruta arrancándolos de los árboles y matorrales silvestres e incultos, así obraban[35] cuando, para utilizarlos igual, cogían en estado salvaje los animales que podían y los encerraban

---

birlo, pensaba entonces que no tenía conocimientos suficientes sobre el ganado como para tratar del tercer punto, cosa que sí le ocurría a Escrofa. Nosotros creemos que hay también una alusión teatral. En efecto, los papeles de los actores romanos se ordenaban (*partes primae*, *secundae*, *tertiae*, etc.), si bien no está claro que en ello se siguiera un criterio de importancia del personaje o del actor. Aquí Varrón, gran experto en el teatro romano, parece entender que las *partes primae* correspondían a un actor que intervenía en la acción el primero porque era «primerizo», inexperto y, por tanto, comparable a una persona que entendiese poco de ganado y tuviese que hablar de él. Después el mismo Reatino aclara con un «refrán» que su carácter de actor primerizo, que solo puede interpretar el papel «primero» que trata los dos primeros puntos, no se debe a no tener ganado, sino a no saberlo «tocar», es decir, a no manejar la *ars* «técnica» correspondiente: el «refrán» latino dado quiere indicar que tener rebaños no significa que se entienda de ellos, esto es, viene a equivaler a uno castellano como «ni todos los que estudian son letrados, ni todos los que van a la guerra, soldados».

[32] Tales de Mileto (ciudad de Jonia; *ca*. 624-546 a.C.), iniciador de la filosofía de la naturaleza y uno de los siete sabios antiguos, puso el principio de las cosas en el agua. Por su parte, Zenón de Citio (ciudad de Chipre; 335-262 a.C.), fundador del estoicismo, lo puso en el fuego.

[33] Pitágoras de Samos, isla cercana a la costa de Asia Menor (570-496 a.C.), creía en la transmigración de las almas y encontró en los números los elementos de toda la realidad. En el caso de Aristóteles de Estagira, ciudad de la Calcídica (384-322 a.C.), al entenderse que todo es eterno, no se puede hablar propiamente de un principio ni de un fin. Para él la causa generadora de la vida residía en la naturaleza.

[34] Cfr. fr. 48 W. Para la teoría sobre la evolución cultural expuesta por él, véase *supra*, I 2, 16, y n. allí.

[35] Entre la subordinada comparativa y su principal hay una cierta incoherencia sintáctica que la traducción puede salvar difícilmente sin falsear el texto original.

y domesticaban. Y se piensa, no sin razón, que, entre ellos, en primer lugar se cogieron las ovejas tanto por su utilidad como por su mansedumbre. Y es que son por naturaleza muy tranquilas y muy a propósito para la vida de los hombres: concretamente, se les proporcionó la leche y el queso para su comida, y les aportaron vestido y pieles para su cuerpo[36]. Finalmente, en el tercer estadio descendieron de la vida pastoril a la agricultura, en la que mantuvieron muchas cosas de los dos estadios anteriores, y fueron progresando mucho allí a donde habían descendido, hasta llegar a nosotros. Todavía ahora, en muchos sitios hay algunas clases de bestias salvajes: en el caso de las ovejas, por ejemplo en Frigia, donde se ven muchos rebaños, y en Samotracia[37] hay una clase de cabras que en latín denominan *rotae*[38]. Y es que en Italia, en torno a los montes Fiscelo y Tétrica[39], hay muchas. Por lo que respecta al caso de los cerdos, nadie es desconocedor de su existencia, excepto quien no cree que los jabalíes deban llamarse cerdos. Vacunos totalmente salvajes hay aún ahora en Dardania, en Media y en Tracia[40]; asnos salvajes, en Frigia y Licaonia[41]; caballos salvajes, en la Hispania Citerior, en algunas regiones.»

---

[36] Hoy día se piensa también que ovejas y cabras fueron los primeros animales domesticados por el hombre. Con «vestido» se hace referencia, evidentemente, a la confección de ropa de lana de oveja.

[37] Isla griega situada en el norte del mar Egeo.

[38] Único testimonio de que *rota* designa a una especie de cabra. Quizá es una corrupción o una mala recepción latina de un término griego oriental. Entre las correcciones, se han propuesto dos palabras de origen griego acabadas en *rotae*: *platycerotae* «con amplios cuernos» (en Plinio, XI 123, *platyceros* parece referirse a un alce, un gamo o un reno) o *strepsicerotae* «con cuernos retorcidos» (en Plinio, VIII 214, *strepsiceros* puede corresponder al adax, artiodáctilo con cuernos en forma de espiral). Y en Plinio, IX 8 (también XXXII 144), por semejanza se llaman *rotae* «ruedas» unos peces o unas algas: podrían existir cabras denominadas igual por la forma de sus cuernos. Últimamente se ha propuesto que su nombre sea «ruedas» porque las cabras recuerden a estas por su carácter de «corredoras».

[39] Al parecer, los hoy llamados montes Sibilinos, en el corazón de los Apeninos, al nordeste de Rieti.

[40] Las tres zonas estuvieron próximas y se extendían por el norte y centro de la península Balcánica. Dardania fue el país de los dárdanos, pueblo ilirio que habitó en la parte superior del valle del río Vardar y en la región de Kosovo. Media no es aquí la región asiática llamada en lat. *Medica* o *Media*, sino la denominada *Maedica*, situada al oeste de Tracia, a la derecha del río Estrimón, y habitada por los *Maedi*.

[41] Región de Asia Menor que se extendía al norte de la cordillera del Tauro y por la parte sur de la llanura central. El asno salvaje u onagro (cfr. *infra,* §6, 3), animal muy veloz, se hallaba, al parecer, sobre todo en Asia Menor y el norte de África.

«El origen es el que acabo de decir; la importancia, la que 6
voy a decir. Los hombres antiguos más ilustres eran pastores, como muestran tanto la lengua griega y la latina como los poetas antiguos, que a unos los llaman *polyarnes*, a otros *polymeloi* y a otros *polybutai*[42], y que, debido al gran valor de las pieles de los animales mismos, nos han dejado escrito que estos las tenían de oro, como ocurre en Argos en el caso de aquella que Atreo lamenta que Tiestes le haya quitado[43], como en la Cólquide <en el palacio de> Eetes, de cuyo carnero se dice que fueron a buscar la piel los Argonautas, hombres de linaje real[44], y como en Libia en el país de las Hespérides, de donde proceden las manzanas de oro, esto es, según una costumbre antigua, cabras y ovejas que Hércules transportó desde África a Grecia[45]. Y es que a estos animales, <por> su voz, los griegos los llamaron *mela*[46]. Y, de forma no muy diferente, nosotros, par- 7
tiendo de la misma voz pero con otra letra (parece que su voz no es *mae* sino *bae*), decimos que las ovejas, al emitir su voz, *baelant,* a partir de lo cual después, eliminada una letra, como

---

[42] Al parecer, Varrón translitera aquí al alfabeto latino una serie de compuestos griegos, que usa en acusativo, como exige la sintaxis latina, y que nosotros, de acuerdo con la nuestra, pasamos a nominativo: *polýarnes* «ricos en rebaños», que, en realidad, es una enmienda sobre el *hapax* homérico *polýarni* (cfr. *Il.* II 106: dat. de un no atestiguado *polýars*), *polýmēloi* «ricos en ovejas» (cfr., p. e., Homero, *Il.* II 705) y *polyboûtai* «ricos en rebaños de bueyes» (cfr., p. e., Homero, *Il.* IX 154).

[43] Argos: ciudad de Grecia, al norte del Peloponeso. Se hace aquí referencia a uno de los episodios del enfrentamiento entre Atreo y su hermano Tiestes: la esposa del primero dio al segundo, del que era amante, un vellón de oro que guardaba Atreo en un cofre.

[44] Cólquide: región al pie del Cáucaso, en la costa del mar Negro (Ponto Euxino). Los Argonautas fueron un grupo de héroes que, reunidos en Yolcos (al sudeste de Tesalia) y bajo el mando de Jasón, embarcaron en la nave «Argos» en busca del vellocino de oro que poseía el rey Eetes. Superadas por Jasón varias pruebas que le había impuesto este para entregarle el vellocino, el mismo se negó a cumplir su promesa. Entonces Jasón se lo arrebató con la ayuda de Medea, hija del rey, que estaba enamorada de él.

[45] Referencia al duodécimo trabajo de Hércules, en el que Euristeo pidió al héroe que le trajera las manzanas de oro que la diosa Gea había regalado a Hera y que esta había plantado en un jardín, donde eran vigiladas por las ninfas llamadas Hespérides y por el dragón Ladón. Uno de los lugares donde se situaba el citado jardín era junto al monte Atlas: de aquí que se hable de Libia y de África (*Libya* designa habitualmente todo el norte occidental del continente africano).

[46] En griego, *mêla* (en jónico-ático, pero *mâla* en otros dialectos) significa «cabras» o «corderos», y se parece fónicamente al latín *māla* «manzanas». Pero, naturalmente, el término griego no procede de la onomatopeya que representa el balido de las ovejas.

en muchos otros casos, tenemos *balare* "balar"[47]. Y, si entre los antiguos no hubiese tenido gran importancia el ganado, los estudiosos de los astros[48], al describir el cielo, no hubiesen designado algunos signos con nombres correspondientes a él; y no es que no solo no dudaron en ponérselos, sino que incluso hay muchos que enumeran los 12 signos comenzando por ellos, esto es, por Aries y Tauro[49], anteponiéndolos a Apolo y a Hércules. Y es que son estos, unos dioses, los que los siguen, si bien
8 son llamados Géminis[50]. Y no pensaron que era suficiente que la sexta parte de los 12 signos tuviera nombres de animales, sino que, para alcanzar la cuarta, añadieron Capricornio. Además, a partir de los rebaños, a estos nombres sumaron los de la Cabra, los Cabritos y los Canes[51]. ¿Acaso no hay también de la misma manera, en tierra y mar, regiones conocidas por nombres de aquellos, puesto que, en el mar, se ha dado nombre al mar Egeo por las cabras[52], al monte Tauro en Siria[53], al monte Canterio en la región de los sabinos[54] y <al Bósforo> (al Tracio

---

[47] Aceptadas las lecciones *mae* y *bae* propuestas por Flach, 1997 (en vez de *me* y *be* de los manuscritos), cabe suponer que el razonamiento de Varrón es el siguiente. Los griegos denominan a los corderos y a las cabras con un término procedente de la onomatopeya que reproduce su balido. Pero, en realidad, este no es *mae*, como indica el término griego, sino *bae* (en todo caso, en ambas onomatopeyas *ae* representa un único sonido *e*). De este *bae* procede *baelare* (también con *ae* representando *e*), que, por supresión de la letra *e*, se convierte en *balare*. En todo caso, la explicación es falsa.

[48] Cfr. *supra*, I 2, 7, y n. allí.

[49] En los calendarios antiguos, es frecuente que el año comience en el equinoccio de primavera, al entrar en el signo de Aries, al que, claro está, sigue Tauro.

[50] En la constelación de *Gemini* «los Gemelos» (esp. «Géminis» es una mala adaptación del latín, si bien totalmente consagrada), se identificaban habitualmente los Dioscuros, Cástor y Pólux, pero también se veían otras parejas, como la de Triptólemo y Jasón o, lo que es el presente caso, la de Apolo y Hércules, cuya unión parece tener un origen babilonio.

[51] Se hallan fuera de los signos del Zodíaco. La Cabra y los Cabritos son estrellas de la constelación del Cochero. Los Canes son las constelaciones del Can Mayor (situada debajo y un poco al oriente de la de Orión) y del Can Menor (situada al oriente de Orión y debajo de Cáncer y de Géminis).

[52] En gr. «cabras» es *aîges*. Cfr. el mismo Varrón en *Leng. lat.* VII 22.

[53] En este y en los dos siguientes topónimos, no se precisa el étimo, sino que se da por entendido a partir de su nombre. En este caso, es *taurus* «toro». El Tauro es una cadena montañosa, situada al sur de la actual Turquía, que se extiende desde el curso alto del río Éufrates hasta el extremo suroccidental del país.

[54] *Cantherius* designa el caballo castrado y un tipo de soporte de la viña. Cfr. I 8, 1, n. a *iuga*, y II 7, 15, y n. allí. Como nombre de monte solo aparece en el presente pasaje. Si el monte Tauro y el Canterio se incluyen como ejemplos de topónimos del ámbito del mar, es porque ambos se ven bañados por él.

y al Cimerio)[55]? ¿Acaso en las distintas tierras no hay muchos 9
ejemplos de este tipo, como, en Grecia, la ciudad de *Hippion Argos*[56]? En fin, ¿no viene *Italia* de *vituli* "terneros"[57], como escribe Pisón[58]? Más aún, ¿quién es capaz de negar que el pueblo de los romanos nació de pastores? ¿Quién desconoce que Fáustulo, un pastor, fue el ayo que cuidó de Rómulo y Remo[59]? Que también ellos mismo fueron pastores ¿no lo demostrará el que fundaron la ciudad precisamente en las Pariles[60]? ¿No demuestra lo mismo el que una multa, aún ahora, según una antigua costumbre, se valore en vacunos y ovejas[61], y el que la moneda de bronce más antigua que se acuñó tuviera la figura de

---

[55] El Bósforo Tracio es el hoy llamado simplemente Bósforo (antes, estrecho de Constantinopla), es decir, es el estrecho que divide Europa de Asia. En cambio, el Cimerio era el actual estrecho de Kerch (antes, de Caffa), que conecta el mar Negro con el de Azov (o, con nombres antiguos, el Ponto Euxino con la laguna Meótide) y separa la península de Crimea de la de Tamán. En los dos casos se entendía el nombre como el gr. *boòs póros* «paso de buey o de la vaca», en referencia el paso por allí de Io, sacerdotisa de Hera de la que se enamoró Zeus y que, transformada por este en vaca, tuvo que huir sin parar de un tábano que le envió la celosa esposa del dios supremo, hasta que este, ya en Egipto, le devolvió su forma humana.

[56] La ciudad griega de Argos recibe frecuentemente en los autores helenos un calificativo referente a su riqueza en caballos, como *hýppion* «rica en caballos» (cfr. Eurípides, *If. entre los tauros* 700) o *hyppóboton* «criadora de caballos» (cfr. Homero, *Il.* II 287). En la región italiana de Apulia, la ciudad de *Arpi* (cfr. *supra,* I 8, 2) tuvo inicialmente también el nombre de *Argos Hippion*.

[57] Modernamente hay quienes no desprecian esta etimología y quienes, por el contrario, la consideran un mero calambur y piensan en un origen indígena, quizá ilirio. El mismo Varrón hace otras precisiones *infra*, §5, 3, y en *Leng. lat.* V 96 relaciona la palabra *vitulus* «ternero» con el gr. *italós*, que, según se dice también en este pasaje, era una denominación antigua del «ternero», y lo cierto es que ambas participan de una misma raíz indoeuropea. Ha de tenerse en cuenta asimismo osc. *Vítel*(*l*)*iú* «Italia». La misma propuesta que aquí, aunque referida a Timeo de Tauromenio y junto con otras, aparece *infra*, §5, 3.

[58] Lucio Calpurnio Pisón Frugi, político (cónsul en el 133 a.C.) e historiador. Sus *Anales*, fuente de Tito Livio, Varrón o Plinio el Viejo, abarcaban desde los orígenes de Roma hasta sus días y comprendían al menos siete libros, de los que solo conservamos algunos fragmentos. Cfr. *GRF*, pp. 118-119.

[59] Cfr. *supra*, §pref., 4, n. a «la ciudad».

[60] Cfr. *supra*, §1, 1, n. a «Menates».

[61] La multa llamada *suprema* suponía 30 bueyes y dos ovejas (por ser más abundantes los primeros). Pero parece que, refiriéndose a la época de Varrón, se trata de que, si bien la multa era ya pagada desde hacía tiempo en monedas, se seguía indicando también la cantidad de ganado que para el caso contemplaban las antiguas leyes. La ley Aternia Tarpeya (llamada así por los cónsules del año 454 a.C.) había establecido que una oveja valía 10 ases y un buey 100. Después, los cónsules del 430 a.C. rebajaron el número de cabezas de ganado fijado para las multas y dieron prioridad al pago de estas en metálico.

10 una res[62], y el que, cuando se fundó la ciudad, se trazara con un toro y una vaca por dónde iban a ir sus muros y sus puertas[63], y el que, cuando el pueblo romano se purifica con los *suovetaurilia*, se conduzcan en torno suyo un verraco, un carnero y un toro[64], y el que tengamos muchos nombres de familia procedentes de uno y otro tipo de ganado, del mayor y del menor (del menor proceden Porcio, Ovinio y Caprilio; del mayor, semejantemente, Equicio, Taurio y <Asinio[65]), y el que> se diga que los sobrenombres significan algo, como el de Annio Capra[66], el de Estatilio Tauro[67] y el de Pomponio Vítulo[68], y así muchos otros procedentes de bestias?»

11 «Resta hablar de los conocimientos del pastor, de los que se ha de decir lo que dirá lo mejor posible nuestro querido Escrofa, quien en la época actual se lleva la palma en todas las cosas del campo.»

Escrofa, habiendo vuelto todos la mirada hacia él, dijo:

«Se trata, entonces, de los conocimientos para adquirir ganado y criarlo, a fin de obtener de él los mayores beneficios posibles, beneficios por los que ha recibido su nombre la riqueza misma, pues la base de toda riqueza (*pecunia*) es el ganado
12 (*pecus*)[69]. Estos conocimientos tienen nueve partes, divididas en

---

[62] El as. Según Plinio, XVIII 12 (también XXXIII 43), esta práctica se inició con el rey Servio Tulio, pero hoy día se duda de una fecha tan lejana (en torno a la mitad del siglo VI a.C.) y el paso del llamado *aes rude* (o *infectum*), lingote informe de cobre sin marca alguna, al *aes signatum*, placa de bronce que ya tenía imágenes de animales y objetos, se suele situar entre fines del siglo IV a.C. y comienzos del III a.C. El inicio del *aes grave*, moneda pesada de bronce fundido, ya redonda, puede hallarse *ca.* 280 a.C.

[63] Referencia a la fundación de Roma.

[64] Durante la ceremonia, estos tres animales, antes de ser sacrificados en honor de Marte, eran llevados en procesión en torno al objeto de purificación.

[65] De todos estos nombres tenemos ejemplos reales, excepto de *Caprilius*.

[66] Quizá, siguiendo la lectura de algunos manuscritos, ha de entenderse Aninio Capra, pues una inscripción (*CIL* X 6463) testimonia la existencia real de un tal Lucio Aninio Capra, magistado municipal de *Setia* que hizo reparar a sus expensas un templo de Apolo y los muros que lo cercaban.

[67] Se ha pensado que sea alguien perteneciente a una familia lucana. *Taurus* está asimismo atestiguado como sobrenombre de otras de ellas.

[68] Personaje desconocido, si bien ambos elementos de su nombre por separado están realmente atestiguados. Es más, *infra,* §11, 12, se habla del liberto y de la casa de un tal Vítulo. Su nombre se relaciona con *vitulus* «ternero».

[69] La relación entre *pecunia* «riqueza, dinero» y *pecus* «ganado», que Varrón también recoge en *Leng. lat.* V 95, es, en principio, cierta, si bien ha habido quien entiende que el primer significado de **peku-* fue «riqueza mobiliaria personal» y solo después en algunas lenguas indoeuropeas tuvo el de «ganado».

tres grupos de tres, tratando el primero de las bestias menores, cuyos tipos son tres, ovejas, cabra y cerdo, y el segundo, del ganado mayor, en el que asimismo hay diferenciadas, por labor de la naturaleza, hasta tres clases, vacunos, asnos y caballos. El tercer grupo consiste, dentro de la cría de ganado, en las cosas que no se adquieren para obtener beneficios de ellas, sino que las exige aquella o proceden de la misma: mulos, perros y pastores[70]. Cada una de estas nueve partes comprende un mínimo de otras nueve generales, de las que son necesarias cuatro para adquirir el ganado y otras tantas para criarlo; además, existe otra común. Así resulta un total de ochenta y una partes al menos, todas ellas ciertamente necesarias y no de escasa importancia[71].»

13 «Lo primero que te es preciso saber para poder adquirir buen ganado, es una cosa: a qué edad conviene adquirir y tener cada clase de res. Y así, en el caso del ganado bovino, cuestan menos la de un año y la de más de diez años, porque es de la de dos años o de la de tres de las que se comienza a obtener beneficio y este no prosigue más allá del décimo, pues todo tipo de 14 ganado, al principio y al final de su vida, es estéril. La segunda de las cuatro partes[72] trata del conocimiento del aspecto de cada clase de res, de qué características tiene este. Y es que influye mucho en el beneficio cómo es el mismo en cada caso. Así, se compra antes un vacuno de cuernos negruzcos que blancos, una cabra corpulenta que una pequeña, y cerdos de cuerpo largo, con tal de que sean de cabeza pequeña. La tercera parte trata de qué raza se ha de buscar el ganado. De hecho, es por este aspecto por el que los asnos de Arcadia tienen fama en Grecia[73], y en Italia los de Reate[74], a tal punto que yo recuerdo que un asno se ha vendido hasta en 60.000 sestercios y que en

---

[70] Como se verá después, en los mulos se incluyen también los asnos. La presencia de los pastores aquí, junto a los animales, se debe a que se trata de esclavos y, por tanto, pertenecen a los útiles de tipo vocal.

[71] Aunque ha habido quien ha considerado que esta sistemática y precisa clasificación ha de ser atribuida a Escrofa, cualquier conocedor de los textos que nos quedan de Varrón sabe que algo así (quizá debido sobre todo a su maestro Antíoco de Ascalón) es muy propio de él.

[72] De las cuatro referidas a lo que se ha empezado a tratar, la adquisición del ganado. Por ello, hay editores que añaden *primis* (esto es, «de las primeras cuatro partes»).

[73] Arcadia es una región de Grecia situada en el centro del Peloponeso, montañosa, pero con valles de ricos pastos, y en la Antigüedad fue famosa por sus rebaños, especialmente por los de asnos.

[74] Cfr. *infra*, §6, 1 y 2.

15 Roma un tiro de cuatro[75] ha llegado a costar 400.000[76]. La cuarta parte trata del aspecto legal en la adquisición del ganado, de cómo es preciso que se compre cada clase de res según el derecho civil. Y es que, para que lo que era de otro resulte mío es necesario cumplir algunos trámites, y en todos los casos no es bastante la estipulación o el pago del dinero para el cambio de dueño. En la compra, unas veces se ha de hacer prometer por estipulación que el ganado está sano, otras que procede de uno sano y otras no se ha de hacer prometer ni lo uno ni lo otro[77].»

16 «A las otras cuatro partes has de atender cuando ya hayas llevado a cabo la compra: me refiero al apacentamiento, a la reproducción, a la alimentación de las crías y a la salud. En cuanto al que es el primer punto, el que se refiere a apacentar el ganado, presenta tres aspectos: en qué tipo de lugar es preferible hacer pacer a cada clase de res, y cuándo y cómo lo es. Por ejemplo, por lo que toca a las cabras, es mejor hacerlo en zonas montañosas con arbustos que en llanuras de hierba, y por lo que toca a las yeguas, al contrario. Y los mismos lugares no son apropiados de igual manera en verano que en invierno para apacentar todas las reses. De aquí que se haga recorrer a los rebaños de ovejas un largo camino de Apulia al Samnio[78] para pasar el verano y se declare esto ante el publicano para no que-

17 brantar la ley censoria apacentando ganado sin registrar[79]. Los

---

[75] El termino del texto latino es *quadriga*, que, como «cuadriga» en castellano, se refiere habitualmente a un tiro de cuatro caballos, si bien hay testimonios de que lo hace asimismo a otros animales (cfr., p. e., Suetonio, *Nerón* 11), por lo que, a tenor del contexto, parece que aquí se trata de asnos y no de caballos.

[76] Para otros precios, cfr. *infra*, §8, 3, y III 2, 7. Como es sabido, es difícil convertir estas cifras en monedas actuales. P. e., Storr-Best, 1912, habla de 480 y 3.200 libras, y Traglia, 1974, de 15.000 y 100.000 liras oro (respectivamente en ambos casos).

[77] La *stipulatio* fue el tipo de contrato más extendido entre los romanos. Se hacía verbalmente mediante preguntas y respuestas cruzadas entre el vendedor y el comprador, que seguían fórmulas prefijadas. Habitualmente, la compraventa de ganado tenía lugar durante los días de mercado en determinados lugares, si bien no está claro si era estrictamente necesaria la presencia de las reses mismas.

[78] Región en el corazón de los Apeninos, lindante con el Lacio sudoriental. En ella se hallaba Reate, la ciudad natal de Varrón, que tenía la experiencia de que el ganado trashumara por cañadas públicas entre sus propiedades de esta zona y las de las llanuras de Apulia. Cfr. *infra*, §§2, 9, y 17, 9.

[79] Era necesario declarar a los cobradores de impuestos los rebaños trahumantes, que, mediante el pago correspondiente, podían pacer legalmente en la parte del *ager publicus* no asignada ya a particulares.

mulos son sacados en verano de la llanura de Rósea para llevarlos a los altos montes Burbures[80]. Se ha de considerar cuál es el mejor pasto para cada clase de bestia, y no solo porque el heno satisface el apetito de la yegua o del buey, mientras los cerdos lo evitan y buscan las bellotas, sino también porque la cebada y las habas se han de ofrecer a veces a algunos animales, y se ha de dar a los bueyes altramuces, y a la vacas lecheras alfalfa y alfalfa arbórea; además, porque, 30 días antes de la cubrición, a los carneros y a los toros se les da más comida, para que tengan más fuerzas, y se les reduce a las vacas, porque se dice que conciben mejor estando flacas.»

18 «La segunda parte trata de la reproducción. Llamo ahora reproducción a lo que va de la concepción al parto. Y es que estos son los límites inicial y final de la preñez. Por tanto, lo primero que se ha de tener en cuenta es la cubrición, en qué época es preciso hacer que cada clase de res se acople. Pues igual que piensan que para el ganado porcino la apropiada es del favonio al equinoccio de primavera[81], así para el ovino lo es de la puesta de Arturo hasta la puesta del Águila[82]. Además, se ha de considerar cuánto tiempo han de mantenerse separados los machos de las hembras antes de iniciarse la cubrición, cosa que, generalmente, en todos los casos hacen dos meses antes tanto los vaqueros como los ovejeros[83].

19 Otra parte en la reproducción consiste en qué se ha de tener en cuenta por el hecho de que una clase de ganado suele parir en una época y otra en otra. Concretamente, la preñez de la yegua dura 12 meses, la de la vaca 10, la de la oveja y la cabra cinco[84] y la del cerdo cuatro. Hablando de reproducción, en Hispania se da algo increible, pero cierto: en Lusitania, a orillas del Océano, en la región don-

---

[80] Montes no citados así en ningún otro lugar. Hay quien piensa que sea el monte Terminillo, cerca de Roma, con 2.213 m de altura. También cabe que estemos ante un término corrompido.

[81] Para este periodo, varias veces mencionado en la presente obra, cfr. *supra*, I 28, 2, y n. allí.

[82] La costelación del Águila se halla en la Vía Láctea, al oeste de Pegaso y al sur del Cisne. Aquí es un periodo que va del 13 de mayo al 23 de julio. En cambio, según Columela, XI 2, 43 y 53, los mismos límites suponen uno del 22 o 23 de mayo al 30 de julio.

[83] Cfr. *infra*, §2, 13, y n. allí.

[84] Después, Varrón, tratándose de las ovejas, habla exactamente de 150 días (cfr. *infra*, §2, 14), pero, en el caso de las cabras, se corrige y habla de cuatro meses (cfr. *infra*, §3, 8). En todo caso, las cifras dadas aquí no están muy lejos de las tenidas como normales en la actualidad.

de está la ciudad de Olisipo, en el monte Tagro[85], hay yeguas a las que deja preñadas el viento en determinado momento[86], como aquí también suele ocurrirles a las gallinas, que ponen huevos denominados *ova hypenemia*[87]. Pero las crías que nacen de estas yeguas no viven más de tres años. En cuanto a los animales que nacen en su momento o después, se ha cuidar de que se encuentren limpios y bien y de que no sean aplastados[88]. Reciben la denominación de corderos tardíos (*cordi*) los que nacen después de tiempo y han permanecido mucho en lo más profundo de la matriz: a esta parte la llaman *chorion*, palabra de la que han recibido su nombre los corderos tardíos (*cordi*)[89].»

20 «El tercer apartado trata de a qué es preciso que se atienda en la alimentación de las crías, lo que comprende cuántos días deben mamar de su madre y en qué momento y dónde lo han de hacer; y que, si tiene poca leche la madre, se las haga amantar por otra: en este caso, se las llama *subrumae*, es decir, metidas bajo la teta. Y es que, según mi opinión, la teta era designada antiguamente con la palabra *rumis*[90]. En general, hasta los cuatro meses no son destetados los corderos, hasta los tres los cabritos y hasta los dos los lechones. Y entre estos, los que ya son

---

[85] Ciudad predecesora de la actual Lisboa, cuya fundación se atribuía al héroe homérico *Odysseús* (*Ulises* en latín), del que habría tomado su nombre. Para la identificación del Océano, cfr. *supra*, I 2, 4, y n. allí. El monte Tagro puede ser la llamada Serra, situada al nordoeste de la citada ciudad. Columela, VI 27, 7, localiza el mismo hecho «en el monte Sacro de Hispania, que se extiende hacia occidente, cerca del mar».

[86] Creencia extendida desde bastante antiguo. Cfr., p. e., Aristóteles, *Hist. an.* VI 18, 572a13. El «determinado momento» ha de ser la primavera.

[87] Son huevos hueros: el gr. *hypēménios* significa «que solo tiene viento». Este mismo tipo de huevo, al pensar que era engendrado por el viento, se denominaba también *zephýrios* «del céfiro, viento del oeste». Cfr., p. e., Plinio, X 166.

[88] P. e., por sus madres durante la noche. En el presente libro, Varrón muestra un reiterado cariño por los animales, comparable al cuidado recomendado muchas veces para las labores agrícolas en el libro I.

[89] Hay quienes consideran que delante de *chorion* hay una laguna: el término griego *chórion* designa exactamente la membrana que envuelve el feto en el seno de la madre. El español emplea aún «corión» para denominar dicha membrana. *Cordus*, sin duda una palabra que ya no se entendía en época de Varrón, se suele aplicar a cultivos que nacen tardíamente, como la hierba de otoño. Cfr., p. e., Plinio, XVIII 263. De etimología desconocida, la dada aquí es muy probablemente falsa.

[90] *Subrumus*, palabra poco atestiguada, viene evidentemente del arcaismo *rumis* (existe también *ruma*), cuya etimología resulta dudosa. Cfr. Festo, 333, 4-7 L. El mismo origen atribuía la etimología antigua a *Rumina* y a *ruminalis*. Cfr. *infra*, §11, 5, y nn. allí.

puros para ser inmolados en un sacrificio (*ad sacrificium*)[91], en otro tiempo fueron denominados *sacres*, como los denomina Plauto cuando dice: "¿Cuánto valen los lechones sagrados (*sacres*)[92]?". De la misma manera, los pingües bueyes que han sido engordados para los sacrificios públicos, reciben la denominación de *opimi* "grasos, lustrosos".»

«La cuarta parte trata de la salud, asunto complejo e imprescindible, porque el ganado enfermo es como una cosa defectuosa y, ya que no está bien, a menudo se es presa de una gran desgracia. Como en el caso del hombre, dos son los aspectos de este conocimiento: uno, para qué han de ser llamados los médicos; el otro, qué puede curar también el pastor mismo siendo diligente. Sus partes son tres, pues se ha de prestar atención a cuál es la causa de cada enfermedad y a cuáles son los síntomas a que dan lugar estas causas, y también a qué tratamiento debe seguirse en cada enfermedad. En general, las causas de las enfermedades serán el que los animales se encuentran mal debido al calor o debido al frío, e incluso debido al exceso de trabajo o, al contrario, debido a la falta de toda actividad, o que si, cuando los haces trabajar, en seguida, sin esperar nada, les das de comer o de beber. Por otra parte, los síntomas, por ejemplo, de aquellos que tienen fiebre por el trabajo, son <boca> abierta con respiración de aliento húmedo y rápida y con cuerpo ardiente. Y la curación, cuando se da esta enfermedad, consiste en lo siguiente: se baña al animal con agua y se le frota con aceite y vino templado, y asimismo se le mantiene con comida[93], y se le echa encima algo, para que el frío no le pueda perjudicar; en caso de que tenga sed, se le da agua templada. Si no se obtienen buenos resultados con cosas de este tipo, se le saca sangre, sobre todo de la cabeza. Asimismo para otras enfermedades hay otras causas y otros síntomas, que es preciso que, en todo ganado, tenga escritos el mayoral[94].» 21 22 23

[91] Según indica el mismo Varrón, *infra,* §4, 16, esto se da cuando el animal tiene diez días, pero, por el contrario, Plinio, VIII 206, habla de cinco (quizá erróneamente, al decir de algún especialista).

[92] Cfr. *Men.* 289-290, que difiere algo de Varrón. Esto es, para «sagrado» en la época arcaica está atestiguado el término *sacer* flexionado por la tercera declinación en vez de por la segunda, como es habitual en la clásica. La cita, no exactamente igual, aparece también *infra*, §4, 16.

[93] Hay quienes piensan que se trata más bien de que «se le priva de alimento» al animal, como en Columela, VI 7, 2, donde se hace referncia al buey con problemas intestinales.

[94] Cfr. *infra,* §10, 10.

24 «Queda el noveno aspecto que he citado, referido al número, y común a las dos partes anteriores. Pues también es necesario que quien adquiere ganado fije su número, cuántos rebaños va a apacentar y de qué tamaño cada uno, para que la dehesa[95] no les resulte ni pequeña ni grande y, por ello, los beneficios se vayan al traste. Además, es preciso saber cuántas hembras que puedan parir, cuántos carneros y cuántas crías de uno y otro sexo se tienen en el rebaño, y de cuántos animales de desecho se ha de desprender uno. En el periodo de cría, si han nacido muchos animales, al igual que hacen algunos, has de destetar a algunos de ellos, cosa que suele hacer que los demás crezcan mejor.»

25 «Ten cuidado –dijo Ático[96]–, no vaya a ser que te equivoques y esa división en nueve partes no pueda darse fuera del ámbito del ganado mayor y menor. Y es que, ¿cómo va a haber nueve partes en el caso de los mulos y los pastores, donde no se pueden considerar ni la cubrición ni la reproducción? En el caso de

26 los perros, es cierto, veo que se puede hablar de las nueve. Pero te concedo que incluso en el caso de los hombres puede mantenerse el número de nueve partes, porque tienen mujeres en la zona de invierno de las fincas y algunos[97] incluso en los pastos de verano, y piensan que esto es conveniente para retener con mayor facilidad a los pastores junto a los rebaños, y con el alumbramiento de ellas aumentan el conjunto de los esclavos[98] y hacen más rentable la ganadería.»

«El número –dije– no es un número que sea exacto, como no lo es cuando decimos que fueron 1.000 naves a Troya o que hay un tribunal de centúnviros[99] en Roma. Por tanto, quita de los mulos, si quieres, dos cosas, la cubrición y el parto.»

---

[95] En latín, *saltus*, que indica una zona boscosa, generalmente en un terreno más o menos montañoso, con diversos claros de pastos, a donde se lleva al ganado. Cfr. Varrón, *Leng. lat.* V 36, y san Isidoro, *Et.* XIV 8, 5 y XVII 6, 8. Este tipo de ecosistema se ha identificado con lo que, en las regiones del centro de Francia, se denomina *pacage* (cfr. Guiraud, 1985, p. 97, n. 91), y nosotros pensamos que, en español y en la presente obra, para designarlo resulta bastante válido el término «dehesa».

[96] Para este personaje, cfr. *infra*, §2, 2, y n. allí.

[97] Como en la oración anterior, parece que ha de tratarse de los dueños de las fincas más que de los hombres o pastores. Cfr. Flach, 1997, p. 207.

[98] Pues, como se ha observada ya anteriormente, los pastores eran habitualmente esclavos.

[99] Entendía sobre todo de asuntos hereditarios. En un principio (remonta a los siglos III-II a.C.) tuvo 105 miembros, 3 de cada una de las 35 tribus. Después aumentó bastante (en el Imperio llegó a alcanzar 180).

Vaccio[100] dijo: «¿El parto? ¡Como si no se dijese a veces que 27
en Roma ha parido una mula! Y yo, para apoyarlo, añado que Magón y Dionisio[101] escriben que, cuando la mula y la yegua están preñadas, paren a los 12 meses, y que, por tanto, si aquí en Italia cuando pare una mula se considera algo portentoso, no coinciden en ello todos los países[102]. Y es que las golondrinas y las cigüeñas, que paren en Italia, no paren en todos los países. ¿No sabéis que las palmeras datileras de Siria dan fruto en Judea, pero en Italia no son capaces de ello?»

Pero Escrofa dijo: «Si prefieres seguir manteniendo la cifra 28
de 81 tras quitar la reproducción de los mulos y la alimentación de sus crías, hay algo con lo que podrías llenar esa doble laguna, porque, además de las ya dichas, existen otras dos importantes clases extras de beneficios, una de las cuales es el esquileo, puesto que esquilan o arrancan la lana de las ovejas y el pelo de las cabras[103], y la otra, que está más extendida, se refiere a la leche y al queso y es la que los escritores griegos han considerado aparte con el nombre de *tyropoiía*[104] y de la que han escrito muchísimo.»

2 «Pero, puesto que nosotros[105] hemos terminado nuestra tarea y ha quedado delimitado el tema del ganado, ahora vosotros, queridos epirotas[106], pagadnos por vuestra parte hablando

---

[100] De este personaje solo conocemos lo que se nos dice en el presente libro. Resulta claro que su elección para tratar del ganado bovino (cfr. §5, 2 ss.) se debe a que su nombre está relacionado con *vacca* «vaca».

[101] «Magón» hace referencia a la versión latina de este autor cartaginés, opuesta a la de uno de sus traductores al griego, Casio Dionisio de Útica.

[102] Lo excepcional de la fertilidad de las mulas aparece muchas veces en los textos antiguos. Las razones dadas para ello son diversas. Cfr., p. e., Aristóteles, *Repr. an.* II 7 y 8, y III 5. Hoy día la fecundidad de estos animales (en su unión con caballos y asnos) es algo admitido, si bien se considera que la probabilidad de que se den en ellos conjuntamente la fecundación, la gestación y el parto es bajísima.

[103] El que, en latín, la lana quitada a una oveja se denomine *vellus*, derivado de *veho* «arrancar», parece apuntar a que, en un principio, era esta acción (y no la de cortar) la empleada para obtener el vellón. Quizá ello esté relacionado también con que la oveja, antes de ser domesticada y durante un tiempo tras haberlo sido, tenía un pelo similar al de la cabra y no propiamente lana. Cfr. *infra*, §11, 9, y n. allí.

[104] Término en caracteres griegos que significa «fabricación del queso», pero que, en realidad, es una corrección de Poliziano, si bien figura en *Geopónicas* XVIII 19.

[105] Los dos intervinientes hasta aquí en el libro II: Varrón (§§1, 3-11) y Escrofa (§§1, 11-28).

[106] Cfr. *supra*, §pref., 6, y n. allí.

de los distintos asuntos uno por uno, para que veamos de qué son capaces los pastores de Pergámide y Maledo[107].»

2 Ático, que entonces era Tito Pomponio y ahora es Quinto Cecilio con el mismo sobrenombre[108], dijo:

«Sospecho que soy yo quien ha de empezar a hablar, ya que me parece que has puesto los ojos en mí, y hablaré de la cría de ganado más antigua. Y es que dices que, entre las bestias salvajes, las primeras que los hombres apresaron y domesticaron fueron las ovejas. En primer lugar, es preciso comprarlas en buenas condiciones, y lo están por la edad si ni son demasiado viejas ni simples corderas, porque unas aún no pueden aportar beneficio y otras ya no lo pueden hacer. Pero es mejor edad aquella que implica esperanza que aquella que implica muerte.»

3 «En cuanto al aspecto, es preciso que la oveja sea corpulenta, que asimismo sea de lana abundante y suave y de pelo largo y denso en todo el cuerpo, sobre todo en torno a la nuca y al cuello, y tal que también tenga la panza peluda. De aquí que a las que no la tienen, nuestros antepasados las llamaran *apicae*[109] y las consideraran de desecho. Es preciso que sean de patas cortas; y cuidad que sean de cola larga en Italia y corta en Siria[110].»

4 «Ante todo se ha de procurar tener ganado de buena casta[111]. En general, esto puede conocerse por dos cosas, por el aspecto

---

[107] No sabemos a qué lugares concretos del Epiro pertenecen estos topónimos. El primero aparece también en una inscripción de finales del siglo III a.C., pero el segundo solo lo hace aquí.

[108] Tito Pomponio (102-32 a.C.) recibió el sobrenombre de Ático por su formación helena y su larga estancia en Atenas (del 86 al 65 a.C.). Al ser adoptado por su tío Quinto Cecilio Metelo en el 58, pasó a llamarse él también así, con lo cual su nombre completo fue desde entonces Quinto Cecilio Pomponio Ático. Poseyó extensas propiedades en el Epiro y recibió del citado tío dinero y una casa en el Quirinal. Fue amigo de Cicerón, cuya obra copió y editó y con el que mantuvo una larga y abundante correspondencia, publicada después.

[109] La palabra, que parece estar relacionada con gr. *apókopos* «cortado a pico, escarpado», solo aparece aquí y en Plinio, VIII 198, y Festo, 23, 31 L., que sin duda la toman de Varrón. *Infra*, §6, se da otro nombre al mismo tipo de oveja.

[110] Según Plinio, VIII 198, la cola de las de Siria medía un codo y tenía la lana más espesa. En el clima de esta zona eran convenientes las colas gruesas y cortas por su reserva de grasa. No se acaba de entender la razón de buscar ovejas de patas cortas tratándose de una ganadería sobre todo trashumante. Quizá las razas *Vissana* y *Sopravissana* de la Italia actual sean un buen ejemplo de la oveja ideal descrita aquí.

[111] Pero, en realidad, después se hace referencia concretamente al carnero, por lo que hay quien ha propuesto enmendar el texto en este sentido.

y la descendencia[112]. Por el aspecto, en caso de que los carneros tengan la frente bien cubierta de lana, los cuernos retorcidos vueltos hacia el hocico[113], los ojos grises tirando a amarillos[114], las orejas cubiertas de lana, el pecho amplio y las caderas[115] y las nalgas anchas, y la cola ancha y larga. Se ha de cuidar también que su lengua no sea negra o manchada, porque, generalmente, los que la tienen de esa manera, engendran corderos negros o manchados. De otro lado, por la descendencia se conoce en caso de que sean capaces de engendrar corderos hermosos.»

«En los actos de compra nos servimos del derecho que el 5
contrato[116] prescribe. Y es que en él unos añaden más cláusulas[117] y otros menos. Concretamente, hay quienes, una vez fijado el precio de las ovejas por cabeza, acuerdan que dos corderos tardíos[118] cuenten por una sola oveja y que, si a alguna le faltan dientes por ser vieja, asimismo se den dos por cada una. En cuanto a lo demás, generalmente se sirven de la antigua fórmula. Cuando el comprador ha dicho "¿las he comprado por tanto?" y aquel ha respondido "sí" y da palabra de pagarle las monedas el comprador, este le hace prometer por estipulación así según la vieja fórmula[119]: "¿Prometes que estas ovejas, cosa 6
de la que se trata, están de verdad sanas de acuerdo con lo pro-

---

[112] Dos aspectos importantes que se siguen teniendo muy en cuenta en la moderna mejora animal. Las características indicadas a continuación buscan sin duda ovinos que aguanten bien la trashumancia.

[113] Como cabe ver en Columela, VII 3, 3, a fin de evitar que con ellos puedan dañar al resto del ganado.

[114] Se emplea aquí el adjetivo *ravus*, que se suele aplicar al color de los ojos, tanto de hombres como de animales, y que se entiende como una combinación de amarillo y negro brillante, esto es, una especie de gris amarillento. Se vuelve a aplicar *infra*, II 9, 3 (perros), y III 9, 5 (gallos).

[115] Defiende Flach, 1997, que el término *scapulae* es un tecnicismo empleado por Varrón para indicar exactamente las alas del ilion y no la espalda (donde se suelen incluir los omoplatos), como entienden otros intérpretes. Cfr. *infra*, §7, 5.

[116] Entienden Guiraud, 1985, y Flach, 1997, que aquí la palabra latina *lex* se refiere al acuerdo preparatorio en que se fijaban las condiciones de la venta y al que se remitía el contrato propiamente dicho. Catón, 144-150, recoge una serie de *leges* referidas a diversas propiedades agrícolas, sobre las que se discute, entre otras posibilidades, si son especies de contratos que se han de concretar en cada caso o más bien consejos de un campesino experimentado para redactar los mismos. En todo caso, aquí el significado de *lex* está en la línea del empleado en I 2, 17, y II 3, 7.

[117] Se trata, al parecer, de cláusulas anexas.

[118] Cfr. *supra*, II 1, 19.

[119] «Aquel» y «le» (las dos veces) se refieren al vendedor. Cfr. también *supra*, II 1, 15, y nn. allí.

pio del ganado ovino, el cual está de verdad sano si se excluyen la oveja tuerta, la sorda y la *mina*, esto es, la de panza pelada[120], y que no proceden de un ganado enfermo y que de verdad es lícito que las posea, y prometes que todo esto se cumple de verdad así?". Aun cuando esto se haya hecho, sin embargo el rebaño no cambia de dueño, a no ser que se llegue a contar el dinero[121]. Pero desde luego el comprador, en virtud del contrato de compraventa, puede hacer condenar al vendedor si no le hace entrega de las ovejas, aunque él no haya dado aún las monedas, igual que, por una acción judicial semejante, puede hacer aquel con el comprador, si no le paga el precio[122].»

7 «Voy a hablar a continuación de las otras cuatro cosas, del apacentamiento, la reproducción, la alimentación de las crías y la salud. En primer lugar, se han de tomar medidas para que todo el año coman convenientemente dentro y fuera[123], para que los establos estén en un lugar apropiado, no estén expuestos al viento y miren más bien a oriente que a mediodía. Donde estén los animales, es preciso que el suelo se halle desescombrado y en pendiente, para que pueda ser barrido con facilidad y quedar limpio. Y es que la humedad[124] no solo estropea la lana de las ovejas, sino también sus pezuñas, y hace que se cubran de

8 roña[125]. Cuando han permanecido algunos días en la misma

---

[120] Parece que se da por supuesto algo como que el vendedor puede ignorar que en su rebaño haya ovejas tuertas o sordas y que el comprador tenga que comprobar si las hay de vientre pelado. La explicación del significado de *mina* es probablemente una mera glosa interpolada. La palabra solo tiene otra aparición en los textos latinos antiguos: Plauto, *Hombre malh.* 654. Por su parte, Festo, 109, 10-11 L., dice que Elio (el gramático Elio Estilón o el jurista Elio Galo) afirma que se llama *mina* la teta que carece de leche, «como si se la llamase menor (*minor*)». La relación etimológica es de carácter popular, pero aquí *mina* resulta, efectivamente, un sinónimo del adjetivo *apica* aparecido *supra,* §2, 3.

[121] Parece hacerse referencia a que comprador y vendedor cuenten el dinero acordado en la mesa del edil.

[122] Una vez que él le ha entregado las ovejas, algo previo al recuento y pago efectivo del dinero, que supone ya el cambio legal de dueño.

[123] De la finca.

[124] Debida, fundamentalmente, al orín de los animales. Cfr. *infra,* §2, 19, y Columela, VII 4, 5.

[125] Para unos se hace referencia a los diversos tipos de sarna que pueden padecer las ovejas en distintas partes de su cuerpo. Cfr. Catón, 96, donde se emplea el mismo adjetivo que aquí, *scaber*. Se trata inequívocamente de ella *infra*, §11, 5. Pero otros consideran que aquí se atiende únicamente a las pezuñas y es la infección bacteriana llamada pietín o pododermatitis supurativa, favorecida por un suelo de alta humedad. Cfr. Virgilio, *Geórg.* III 299, y Columela, VII 5, 11-13.

cama, es preciso ponerles otra, para que descansen más cómodamente y estén más limpias. Y es que así comen con más gusto. También se han de hacer recintos separados unos de otros para que puedas encerrar aparte a las grávidas y asimismo a las que estén enfermas. Estas cosas se han de tener más en cuenta para los rebaños que se guardan en la casa de campo. Por el contra- 9
rio, las que pacen en las dehesas y están lejos de un techo, se llevan[126] consigo enrejados o redes con los que hacer apriscos en los despoblados, y también las demás cosas necesarias. Y es que suelen pacer por todas partes, en lugares alejados entre sí, de manera que a menudo los pastos de invierno distan muchas millas de los de verano.»

«Por lo que a mí toca, lo sé muy bien –dije–, pues me invernaban en Apulia los rebaños que pasaban el verano en los montes de Reate[127], si bien es cierto que entre estos dos lugares hay cañadas estatales que unen los pastos distantes[128], como el "yugo" los canastillos[129].»

«También[130] allí donde las ovejas permanecen paciendo en 10
el mismo sitio, no obstante se hace que se comporten diferentemente según la época del año, porque, por ejemplo, en verano salen a pacer cuando amanece, debido a que entonces la hierba, cubierta de rocío, es más agradable que a mediodía, cuando está más seca. A la salida del sol, las llevan a beber, para hacerlas regresar de nuevo a los pastos con mayor entusiasmo. Durante 11
los calores del mediodía, hasta que se sosiegen, las conducen al pie de rocas que den sombra y de árboles de ancha copa, esperando a que refresque. Con el aire de la tarde, se las apacienta

---

126 Relajación sintáctica que practica el autor en otras varias ocasiones: en la oración anterior, con «las que» (*illae quae*) se ha de referir a las ovejas, pero quienes realizan los hechos descritos a continuación han de ser los pastores.

127 Cfr. *supra*, §1, 17.

128 Estas cañadas (*calles publicae*) venían a ser como nuestras cañadas reales. De carácter estatal, eran controladas por *publicani*, que cobraban derecho de peaje, y llegaron a ser consideradas como una *provincia*, bajo el mando de un magistrado. El trazado concreto indicado aquí aún existe.

129 En la línea de las pértigas o palancas que, apoyadas en el cuello y los hombros, han usado distintos pueblos para el transporte de dos contenedores a la vez, el «yugo» (*iugum*) era una pieza alargada de madera que se ajustaba al cuello y de cada uno de cuyos extremos colgaba un cestillo (*sirpiculus*), hecho de materia blanda trenzada (en principio, por su nombre, de *sirpus* o *scirpus* «junco»).

130 Después del breve comentario de Varrón, vuelve a tomar la palabra Ático.

de nuevo hasta la puesta del sol. Es preciso apacentar este ganado de manera que esté de espaldas al sol. Y es que la cabeza de la oveja es muy delicada. Tras dejar pasar un poco de tiempo después de la puesta del sol, las llevan a beber y las apacientan de nuevo, hasta que la noche se echa encima: de hecho, entonces la hierba va a recuperar su buen sabor. Esto se sigue así sobre todo desde la salida de las Pléyades hasta el equinoccio de
12 otoño. Y es útil introducir a las ovejas en los lugares en que se ha segado ya, por una doble razón: porque no solo pueden satisfacer su apetito con las espigas caídas, sino que también, al pisotear la paja y producir estiércol, mejoran los sembrados para el año siguiente. Las restantes formas de apacentamiento, la de invierno y la de primavera, difieren de la anterior en que entonces las conducen a los pastos una vez desaparecida la escarcha y las apacientan todo el día, y les es suficiente llevarlas a beber una sola vez a mediodía.»

13 «Por lo que concierne a las formas de apacentamiento, es esto lo que hay poco más o menos; por lo que a la reproducción, lo que voy a decir. A aquellos carneros de los que te vas a servir para la reproducción, dos meses antes se los ha de aislar y se los ha de hacer tomar más alimento[131]. Cuando vuelven de los pastos <al> establo, si se les da cebada, se hacen más fuertes para poder desempeñar su papel. La mejor época para la cubrición es de la puesta de Arturo hasta la puesta del Águila[132], porque las ovejas que se conciben después resultan
14 demasiado pequeñas y endebles. La preñez de la oveja dura 150 días. De aquí que el parto se produzca a fines de otoño, cuando la temperatura es algo templada y las primeras lluvias hacen que empiece a aparecer la hierba[133]. Todo el tiempo que dura la cubrición, es preciso utilizar la misma agua[134], porque

---

[131] Según Paladio, VIII 4, 5, la medida tiene por fin aumentar el celo del animal. La moderna zootecnia contempla este proceder con la denominación de efecto macho.

[132] Para el día, cfr. *supra*, §1, 18, y n. allí.

[133] Así pues, dado el periodo de acoplamiento indicado más arriba y dado que la trashumancia de los pastos de verano a las zonas de invierno se haría entre septiembre y octubre, los corderos nacían ya en este último lugar, tras haberse repuesto del recorrido sus madres y evitando que ellos mismos tuvieran que hacer recién nacidos un largo camino o que incluso nacieran mientras iban de un lado a otro.

[134] Para que abreven las ovejas. No está claro si se refiere también a los carneros.

el cambio no solo hace que salgan con la lana manchada sino que también daña el útero. Cuando todas las ovejas han sido fecundadas, los carneros han de ser aislados de nuevo, porque importunan a las ya preñadas y las lastiman. Y es preciso no dejar que sean montadas las de menos de dos años, porque no solo lo nacido de ellas no reúne las condiciones necesarias sino que también ellas mismas quedan mal; y no hay mejores para ser cubiertas que las de tres años. También les disuaden de montarlas atándoles una bolsita de junco[135] o de alguna otra cosa al sexo. Se las protege aún mejor si se las apacienta separadas de ellos.»

«Con referencia a la alimentación de las crías, cuando co- 15
mienza la paridera, meten a las ovejas en los establos que han seleccionado para este fin, y allí ponen a los recién nacidos cerca del fuego, hasta que cobran fuerza. Los mantienen allí dos o tres días, hasta que los corderos pueden reconocer a su madre y satisfacer su apetito con el alimento[136]. Después las madres salen a pacer con el rebaño, y se retiene a los corderos, que, cuando aquellas son conducidas junto a ellos por la tarde, son amamantados y de nuevo separados, para que por la noche no sean pisoteados por su madre. Esto asimismo lo hacen por la mañana, antes de que las madres salgan a los pastos, para que los corderos se queden llenitos de leche. Cuando han pasado en 16
torno a 10 días, clavan palos[137] y los atan a estos con una cuerda de corteza viva o de cualquier otra cosa no fuerte y manteniendo entre ellos una cierta distancia, para que, estando corriendo de acá para allá todo el día y tiernos como son, no se dañen unos a otros algún miembro. Si no se acercan a la teta de la madre, es preciso llevarlos a ella y frotar los labios del cordero con mantequilla[138] o grasa de cerdo y hacer que sus labios hue-

---

[135] El término *fiscella* (traducido aquí como «bolsita») es un diminutivo de *fiscus*, que designa tanto un recipiente parecido a un capacho (al parecer, sin asas) como una especie de bolsita para distintos usos (p. e., en Plinio, XVIII 177, viene a ser un bozal para impedir que los bueyes coman mientras trabajan o que destruyan las vides). La siguiente frase parece inclinar a que se cubría el sexo de la oveja, aunque hay quien piensan que se ajustaba al del carnero. Por el nombre no parece que su forma coincidiese exactamente con la del llamado mandil utilizado aún para el mismo fin por los ganaderos españoles.

[136] Esto es, hasta que aprenden a mamar.

[137] Sin duda, fuera del establo, para que puedan ir comiendo hierba.

[138] Los romanos no usaban habitualmente la matequilla en su alimentación, si bien llegaron a saberla fabricar y la utilizaron en medicina.

lan la leche[139]. Pocos días después, es preciso echarles veza molida o hierba tierna, antes de salir a pacer y al volver del campo.
17 Y así son alimentados hasta que tienen cuatro meses. Hay algunos que hasta entonces no ordeñan a sus madres en todo el tiempo, y quienes (esto es lo mejor) no lo hacen absolutamente nunca, porque así tienen más lana y también más corderos. Cuando los corderos son destetados, se ha de poner cuidado en que no se vengan abajo al echar en falta a la madre. De aquí que se les haya de atraer en la alimentación por la buena calidad del forraje y se haya de tener cuidado de que no sufran en nada los
18 efectos del frío o del calor. Cuando, olvidándose[140] ya de la leche, no echa en falta a la madre, entonces se ha de juntarlo por fin con el rebaño de ovejas. Es preciso no castrar a un cordero de menos de cinco meses ni antes de que aflojen el calor o el frío. Los que se quieren destinar para ser carneros, se han de elegir sobre todo entre los nacidos de madres que suelen parir gemelos. La mayor parte de las cosas se han de hacer de manera semejante en el caso de las ovejas "con pieles", aquellas que, por la buena calidad de su lana, como ocurre en el caso de las de Tarento y las del Ática[141], se cubren con pieles para que la lana no se ensucie, evitando así que no pueda o ser teñida bien
19 o ser lavada y blanqueada[142]. Se pone mayor cuidado en que los pesebres y los establos de estas ovejas estén limpios que en el caso de las de lana gruesa[143]. De aquí que les hagan empedrados para que el orín no se estanque en ninguna parte del establo[144]. Todo lo que les gusta comer a ellas, como hojas de higuera y paja, bagazo de uva y salvado, se les echa con moderación, para que no se queden con ganas ni coman demasiado. Y es que una

---

[139] De la madre. Con la especie de sinestesia empleada se indica que el cordero debe acostumbrarse al olor de la leche de la madre haciendo que sus labios se humedezcan con ella, sin duda al apretar la teta materna y dejar que caigan algunas gotas en su boca (cfr. Columela, VII 3, 17).

[140] Como en otras ocasiones, cambio brusco de número: el sujeto es ahora singular, el cordero.

[141] Estas lanas se alaban también, p. e., en Plinio, XXIX 33. Se trata del ganado que, según Columela, VII 4, 1, se denomina griego o tarentino; en Paladio, XIII 13, 5, se habla también de ovejas asiáticas.

[142] Se denominan igual (*pellitae oves*) en Horacio, *Od.* II 6, 10; en cambio, en Columela, VII 2, 3 (se vuelven a citar en 3,10, y se tratan detenidamente en 4, 4-5), y en Plinio, VIII 189-190, se llaman «cubiertas» (*tectum pecus* y *tectum genus*, respectivamente).

[143] Esto es, las comunes, frente a las de lana fina y cubiertas con pieles.

[144] Cfr. *supra,* §2, 7.

y otra cosa son inconvenientes para cebarlas, mientras que son muy convenientes para ello la alfalfa arbórea y la alfalfa, pues esto no solo las hace engordar con muchísima facilidad sino que también les produce más leche.»

«Sobre la salud hay muchas cosas, pero, como ya he dicho[145], 20
las tiene escritas en un libro el mayoral, y lo que es necesario para curar, lo lleva consigo. Queda tratar del número, que unos estiman mayor y otros menor. Y es que no hay ninguna norma de la naturaleza para él. En el Epiro, casi todos hacemos lo siguiente: no tener menos de un hombre por cada 100 ovejas de lana gruesa ni menos de dos en el caso de las "con pieles".»

3 Y a este le dijo Cosinio: «Puesto que has balado ya bastante, mi querido Fáustulo[146], aprende de mí, esto es, con la ayuda de un homérico Melantio tardío[147], lo referente a las cabrillas, y aprende con qué brevedad es preciso hablar de ello[148]. Quien quiera tener un rebaño de cabras, en lo primero en que le es preciso fijarse al elegirlas es en la edad, para adquirir una que ya pueda dar un beneficio y, entre las de esta característica, más bien la que lo pueda hacer durante más tiempo. Y es que la jovencita es más útil que la vieja. En cuanto al aspecto, se ha de 2
cuidar de que sean fuertes, grandes, de que tengan el cuerpo liso y con abundante pelo, excepto si se trata de las peladas (de hecho, las hay de los dos tipos); de que tengan bajo el hocico como dos tetillas colgando, porque estas son más fecundas[149]; y de que sean de ubre bastante grande, para que tengan, conse-

---

145 En realidad, se ha puesto en boca de Escrofa y no de Ático (cfr. *supra*, §1, 23), que es quien está hablando ahora. Por tanto, se trata de uno de los «descuidos» del autor de la presente obra, Varrón. No obstante, Flach, 1997, prefiere una corrección que evita esto, *dixti* «has dicho», en vez de *dixi* «he dicho».

146 En sentido figurado. Cfr. *supra*, §§pref., 4, y 1, 9.

147 Tras hablar el «pastor» Ático-Fáustulo, lo va a hacer el «cabrero» Cosinio-Melantio. En efecto, Melantio (o Melanteo) es un cabrero de la *Odisea*, castigado por su colaboración con los pretendientes de Penélope (cfr. XXII 474 ss.), por lo que podría tratarse aquí de una «broma macabra». Se discute si en este caso se emplea el término *cordus* «tardío» (cfr. *supra*, §1, 19, y n. allí) en sentido propio (Cosinio habría nacido después de tiempo) o figurado (significando algo como «moderno», «revivido» o «hermano gemelo») o incluso ambiguamente en ambos.

148 Por contraste con lo mucho que Ático ha hablado de las ovejas. Se ha pensado que se haga alusión a las querellas literarias de la época sobre el estilo.

149 Mientras que Varrón habla de «como…tetillas» (*ut…mammulae*), Columela, VII 6, 2, y Paladio, XII 13, 7, lo hacen de «verruguillas» (*verruculae*), y Plinio, VIII 202, de «apéndices» (*laciniae*); Festo, 179, 15-16 L., recoge para denominar lo mismo el término de origen desconocido *noneolae*.

cuentemente, leche en abundancia y también rica en grasa. El macho cabrío ha de ser de pelo bastante suave y sobre todo blanco, y de nuca y cuello cortos, y de garganta bastante larga. Resulta un rebaño mejor si no se reúne adquiriendo animales de
3 distinta procedencia sino acostumbrados ya a vivir juntos. En cuanto a la raza, he de decir lo mismo que Ático en el caso de las ovejas[150], haciendo la siguiente diferencia: el semen de las ovejas es bastante lento, por lo que ellas son bastante tranquilas; por el contrario, el caprino es bastante ágil[151], y a propósito de su velocidad Catón en el libro de los *Orígenes* escribe lo siguiente[152]: "En el Soracte[153] <y> el Fiscelo hay cabras salvajes que son capaces de dar un salto de más de sesenta pies desde una roca[154]". Y es que las ovejas que apacentamos proceden de ovejas salvajes y, de la misma manera, las cabras que criamos proceden de cabras salvajes, por las que cerca de la costa de
4 Italia ha recibido su nombre la isla de Caprasia[155]. Puesto que, entre las cabras, son de mejor casta las que tienen parto doble, son sobre todo los machos nacidos de ellas los que suelen destinarse a la cubrición. Incluso hay algunos que se cuidan de tener cabras procedentes de la isla de Melia[156], porque se considera
5 que allí se suelen dar mayores y más hermosos los cabritos. En cuanto a la compra, digo algo distinto y, además, se realiza de manera distinta[157], porque nadie en su sano juicio puede garan-

---

150 Cfr. *supra*, §2, 2 ss.

151 Así pues, para nosotros, lo que se quiere decir es que el semen eyaculado por los carneros tiene unas características (¿unos genes?) que indican ya que, habitualmente, las ovejas no van a correr y las cabras lo van a hacer con gran rapidez. Por el contrario, no nos convence plenemante ninguna de las dos traducciones habituales de este pasaje. Una supone una traducción como la siguiente: «la especie de las ovejas es bastante lenta, por lo que ellas son bastante tranquilas; por el contrario, la caprina es bastante ágil». Otra evita la cierta tautología de esta, pero, a nuestro entender, fuerza la realidad del texto latino: «la especie de las ovejas es bastante lenta, dado que ellas son bastante tranquilas; por el contrario, la caprina es bastante ágil».

152 Cfr. Catón, *Or.*, II fr. 20 Chassignet.

153 Monte a unos 50 kilómetros al norte de Roma. Su nombre procede del dios Sorano, al que daban culto en la cima primitivas poblaciones itálicas. Hoy es el monte Soratte.

154 Pueden ser más exactamente rebecos o gamuzas (*Rupicapra rupicapra*).

155 Etimología evidentemente cierta. Quizá es una de las islas del Archipiélago Toscano, situado entre Córcega y la llamada Costa de los Etruscos. Plinio, III 81, la denomina *Capraria* y dice que los griegos la llamaban *Aegilion*, de donde procede su actual nombre italiano de Giglio.

156 Probablemente, la montañosa isla de Melos, una de la Cícladas.

157 Algo distinto que Átco sobre las ovejas y de manera distinta que estas.

tizar que las cabras estén sanas. Y es que nunca están sin fiebre[158]. De aquí que la promesa por estipulación se haga omitiendo unas pocas palabras[159] y que Manilio[160] haya dejado escrito lo siguiente: "¿Prometes que aquellas cabras hoy están bien y pueden beber y que de verdad es lícito poseerlas?"[161]. Y a propósito de ellas resulta sorprendente lo que también escribe Arquelao[162]: algunos pastores bastante observadores dicen que no suelen respirar por las narices, como los demás animales, sino por los oídos[163].»

«En cuanto a las otras cuatro cosas, he de decir lo siguiente 6
en lo que concierne al pasto. Este ganado está mejor en un establo que mire al levante invernal[164], porque es friolero. Es preciso que este establo, como la mayoría[165], tenga un pavimento de piedra o de ladrillo, para que no haya en él humedad y fango. Cuando se ha de pasar la noche fuera, asimismo es preciso que en el suelo de los cercados, que han de mirar a la misma parte[166], se ponga una cama, para que las cabras no se manchen. No se ha de tratar de manera muy distinta, en lo referente al pasto, a este ganado que al ovino. Sin embargo, las cabras tienen algunos aspectos específicos, puesto que les gustan más las dehesas sin cultivar que los prados. Y es que pacen con prefe- 7
rencia los arbustos silvestres y, en los lugares cultivados, arran-

---

158 Cfr., p. e., Columela, VII 7, 1. La temperatura normal de la cabra es más alta que la humana (suele estar entre 39 y 40 °C), pero no discrepa mucho de la de la oveja o el cerdo. Actualmente, el carácter enfermizo de estos animales, sobre el que se insiste *infra*, §3, 8, no tiene explicación ni fundamento.

159 Sin duda, aquellas que, siendo válidas para un caso como el de las ovejas, en el de las «enfermizas» cabras pueden comprometer a corto plazo a su vendedor.

160 Manio Manilio, cónsul en el 149 a.C., participante en el dialogo de *La república* de Cicerón, conocido sobre todo por ser uno de los tres fundadores del *ius civile*, terreno donde scribió unos *Monumenta*, que, al parecer, contenían respuestas jurídicas, y unas *Actiones* con fórmulas para redactar documentos legales, de todo lo cual solo se nos conservan algunos fragmentos.

161 Cfr. Huschke, E., ⁶1988, *Iurisprud. antiust.*, Leipzig, I, p. 5, fr. 1.

162 Arquelao de Quersoneso: cfr. *Idiophyê*, fr. 5 West. = fr. 1 Gian. Para el personaje, cfr. nuestra introducción, apartado dedicado a las fuentes de *CC.*

163 Cfr., p. e., Aristóteles, *Hist. an.* I 11, 492a14-15 (se lo atribuye a Alcmeón y precisa que es un error), y Plinio, VIII 202 (repite lo que dice Varrón, incluida la atribución a Arquelao).

164 Algo similar a los establos para ovejas: cfr. *supra,* §2, 7. En invierno, el punto de salida del sol se halla entre el estesudeste y el sudeste. De esta zona sopla el viento vulturno, bastante seco y templado.

165 Cfr. *supra*, §§2, 7 y 2, 19, a propósito de las ovejas, e *infra*, §2, 19, a propósito del ganado bovino.

166 Que los establos, ya descritos un poco más arriba.

can los brotes. De aquí que las cabras (*caprae*) hayan recibido su nombre a partir de *carpo* "arrancar"[167]. Por ello, en el contrato de arrendamiento[168] de una finca suele añadirse una cláusula indicando que el colono no apaciente a la cría de cabra en la finca. Y es que sus dientes son enemigos de las plantaciones, e incluso los estudiosos de los astros las han acogido en el cielo, pero dejándolas fuera del círculo de los 12 signos: los dos Ca-
8 britos y la Cabra están no lejos de Tauro[169]. Por lo que se refiere a la reproducción, al finalizar el otoño, en el campo, sacan del rebaño a los machos cabríos y los llevan a su establo, de la misma manera que se ha dicho para el caso de los carneros. La cabra que queda preñada, pare tras cuatro meses[170], en primavera. En lo referente a la alimentación del cabrito, cuando han cumplido tres meses, se introducen en el rebaño y comienzan a estar integrados en él. ¿Qué puedo decir a propósito de la salud de las cabras, que nunca están sanas? A no ser, sin embargo, únicamente esto: que los mayorales tengan escritos algunos remedios de los que servirse para algunas de sus enfermedades y para las heridas que sufren a menudo en su cuerpo, porque luchan entre ellas con los cuernos y pacen en lugares llenos de
9 espinas. Queda hablar del número, que en el caso del rebaño de cabras es menor que en el de ovejas, porque las cabras son retozonas y tienden a dispersarse y, por el contrario, las ovejas tienden a juntarse y a apiñarse en un mismo lugar. De aquí que en el territorio galo tengan más bien muchos rebaños que grandes rebaños, porque en los grandes una epidemia se propaga rápi-
10 damente y lo[171] lleva a la ruina. Consideran que es suficientemente grande el rebaño de unas 50 cabras. Y consideran que apoya esto lo que le ocurrió a Gaberio, un caballero romano[172]. Y es que este, teniendo 1.000 yugadas en los alrededores y habiendo oído decir a un cabrero, que llevaba 10 cabras a la ciudad[173], que cada una le proporcionaba un denario al día, reunió 1.000 cabras esperando obtener de su propiedad 1.000 dena-

---

[167] Etimología puramente popular que aparece también en *Leng. lat.* V 97 (asimismo en Festo, 42, 7 L.).

[168] Cfr. *supra,* II 2, 5, y n. allí.

[169] Cfr. I 2, 17-19, y nn. allí; también §1, 8 del presente libro.

[170] Cfr., en cambio, lo dicho *supra*, §1, 19.

[171] Puede referirse al propietario o bien al rebaño.

[172] Personaje desconocido. Se ha propuesto que el nombre *Gaberius* (solo atestiguado en femenino en *CIL* XII 4833) sea corregido aquí como *Galerius*.

[173] «Alrededores» y «ciudad» se refieren a Roma.

rios al día. Pero de hecho hasta tal punto le fallaron los cálculos que en poco tiempo perdió todas debido a una enfermedad. Por el contrario, en la región de los salentinos y en la de Casino[174] apacientan hasta 100. Acerca de la proporción de machos y hembras existen casi las mismas discrepancias, de manera que unos, como yo, adquieren un macho cabrío por cada 10 cabras, otros, como Menas[175], incluso por cada 15, y algunos, como Murrio, incluso por cada 20.»

4 «Pero, ¿quién sale a continuación de un puerto itálico y hace una exposición sobre el ganado porcino?[176] Aunque el sobrenombre de Escrofa indica que es preciso que sea él quien con más razón hable de este asunto.»

Y Tremelio le dijo: «Pareces ignorar por qué me llamo Escrofa. De aquí que, para que lo sepan también estos que están junto a ti, te has de enterar de que mi linaje no tiene un sobrenombre porcino ni yo desciendo de Eumeo[177]. El primero que fue llamado Escrofa fue mi abuelo, que, siendo cuestor del pretor Licinio Nerva en la provincia de Macedonia[178], fue dejado al mando del ejército mientras volvía el pretor. Los enemigos, pensando que se les ofrecía la ocasión de obtener la victoria, comenzaron a atacar el campamento. Mi abuelo, al exhortar a 2
los soldados a que tomasen las armas y salieran contra ellos, dijo que él los dispersaría rápidamente, como una cerda a sus lechones[179], cosa que hizo, pues en este combate de tal manera derrotó y puso en fuga a los enemigos que por ello al pretor

---

[174] Los salentinos se extendían por Calabria. Casino, donde Varrón poseía una finca, estuvo situado en una colina al sur del Lacio; el actual Cassino se halla un poco al norte de la antigua ciudad romana.

[175] Personaje que no acaba de identificarse: se descarta que sea el Menates ya aparecido *supra*, §1, 1, o un liberto llamado Menas (cfr. Suetonio, *Aug.* 74) o Menodoro (cfr. Apiano, *Guerras civ.* V 57). Se ha supuesto que un liberto de este Menas aparece en una inscripción de Córcega (cfr. *CIL* X 8034).

[176] El mismo Cosinio da paso así a la exposición sobre el cerdo.

[177] Personaje de la *Odisea* (cfr. XIV 22) que cuidaba los cerdos de Ulises y recibió a este a su regreso a Ítaca. Con su cita, Escrofa quiere dejar claro que su sobrenombre no le viene porque algún antepasado suyo tuviera alguna semejanza con un porquerizo.

[178] Quizá su nombre completo era Aulo Licinio Nerva. En el 143 a.C., fue pretor y, al año siguiente, propretor o gobernador de Macedonia, región del norte de Grecia, que tenía una zona bañada por el mar Egeo y otra montañosa. Los hechos bélicos narrados fueron una revuelta encabezada por un falso Filipo o un falso Perseo. El abuelo de Tremelio Escrofa tuvo como nombre Lucio y quizá fue pretor en el 136 a.C. No obstante, hay cierta discrepancia en la cronología de la citada revuelta.

[179] Se trata de una cerda paridera, que en latín se denomina *scrofa*.

Nerva se le otorgó el título de *imperator*[180] y mi abuelo recibió el sobrenombre de Escrofa[181]. De aquí que ni mi bisabuelo ni ninguno de los Tremelios anteriores a él se llamasen Escrofa, y, así y todo, soy el séptimo pretor sucesivo de mi linaje[182]. Y con eso, sin embargo, no trato de escaparme de decir lo que sé so-
3 bre el ganado porcino. Y es que de siempre he sido aficionado a la agricultura, y, sin duda, el interés por el ganado porcino lo tengo en común con vosotros, que sois unos grandes ganaderos. De hecho, ¿cuál de nosotros cultiva una finca sin tener cerdos y sin haber oído que nuestros antepasados decían que era un perezoso y un derrochador quien colgaba en el gancho un cuarto de cerdo salado[183] procedente de la carnicería en vez de la propia finca?»

«Pues bien, quien quiera tener una buen piara, es preciso que elija los animales primero de edad adecuada y en segundo lugar de buen aspecto (esto es, con las partes de su cuerpo grandes, excepto las patas y la cabeza[184]), mejor de color uniforme que manchados. No solo se ha de mirar que los verracos tengan estas mismas características, sino también que, sobre todo, sean
4 de nuca amplia. Los cerdos de buena casta se conocen por su apariencia, su progenie y su zona de origen: por la apariencia, en caso de que sean hermosos el verraco y la cerda paridera; <por> su progenie, en caso de que paran muchos lechones; por su zona de origen, en caso de que los hayas adquirido procedentes de lugares donde nacen más bien corpulentos que cani-
5 jos. Suelen comprarse así: "¿Prometes que aquellas cerdas están sanas, que de verdad es lícito poseerlas, que se responde de sus

---

[180] Las tropas podían aclamar con este título en el mismo campo de batalla al jefe que les había conducido a una gran victoria, con lo que el Senado estaba en disposición de conceder a este el llamado triunfo.

[181] Una explicación diferente para el origen del sobrenombre *Scrofa* se halla en Macrobio, *Sat.* I 6, 30.

[182] De la *gens* de los Escrofa. A la vista de nuestras fuentes, se discute el número dado aquí. Constan los cinco últimos miembros y se duda de los dos primeros. El presente tuvo que ser pretor antes del 67 a.C., año en que tiene lugar el diálogo de este libro II, pero son diversas las contradicciones existentes.

[183] El término *succidia* se suele entender como un cuarto de cerdo, concretamente salado. Se trata, pues, sobre todo de un jamón (lat. *perna*) o de una paletilla (lat. *petaso*). Cfr. André, 1961, p. 142. Sin embargo, para Flach, 1997, es medio cerdo. Sobre la salazón de jamones, cfr. Catón, 162, y Columela, XII 55.

[184] Cfr. *Geopónicas* XIX 6, 1-2.

daños[185] y que no proceden de un rebaño enfermo?". Algunos añaden que ya no tienen ni fiebre ni diarrea[186].»

«En lo referente al pasto, el lugar adecuado para este ganado es el húmedo, porque disfrutan no solo con el agua sino también con el barro[187]. De aquí que digan que, por esta razón, los lobos, cuando cazan un cerdo, lo arrastran hasta el agua, porque sus dientes no pueden soportar el ardor de su carne[188]. Esta 6
clase de ganado se alimenta sobre todo de bellotas, y además de habas y de cebada y los restantes cereales, cosas que no solo los ponen gordos, sino también hacen sabrosa su carne. En verano, los sacan a los pastos por la mañana y, antes de que comience el calor ardiente, los llevan a un lugar con sombra, sobre todo donde haya agua; tras mediodía, una vez que se ha mitigado el fuerte calor, los apacientan de nuevo. En la época de invierno no los sacan a los pastos antes de que haya desaparecido la escarcha y se haya deshecho el hielo. Para la reproducción, los 7
verracos han de aislarse dos meses antes. La época mejor para la cubrición es desde el favonio al equinoccio de primavera[189]. Y es que así el parto se da en verano: concretamente, a la cerda la preñez le dura cuatro meses y pare en el momento en que la tierra tiene abundantes pastos[190]. Y no deben ser cubiertas las de menos de un año; es mejor esperar a los veinte meses para que paran con dos años. Cuando comienzan a hacerlo, se dice que siguen haciéndolo bien hasta los siete años. Cuando se rea- 8
liza la cubrición, llevan a los animales a senderos embarrados y a ciénagas, para que se revuelquen en el barro, lo que, de hecho, es su manera de descansar, como lo es para el hombre el tomar

[185] La llamada noxalidad suponía que la obligación de resarcir por el daño causado por un animal correspondía al dueño. Aquí, sin duda, se trata de que el vendedor garantiza al comprador que responderá de los daños que hayan podido causar los animales anteriormente a la venta.

[186] Quizá es la fiebre aftosa o la peste porcina, en el primer caso, y la salmonelosis, en el segundo.

[187] Cfr., p. e., Aristóteles, *Hist. an.* VIII 6, 595a31, o Columela, VII 10, 6.

[188] Resulta un tanto dudoso que un lobo consiga matar a un cerdo (cfr., en contra, *infra,* §9, 1, donde se destaca la fiereza de este como similar a la del jabalí) y, sobre todo, sea capaz de arrastrar su pesado cuerpo hasta un lugar con agua, pero lo que sí es cierto es que, cuando hace mucho calor, la piel del cerdo, por falta de transpiración, alcanza altas temperaturas, y, por ello, el animal ansía el baño fresco, y, de otra parte, el barro le sirve de protección contra el sol y los insectos.

[189] Cfr. *supra*, I 28, 2, y n. allí.

[190] Choca un tanto que el Reatino considere que el verano de la zona mediterránea sea «el momento en que la tierra tiene abundates pastos».

un baño. Cuando todas las cerdas quedan preñadas, de nuevo separan a los verracos. El verraco comienza a poder montar a los ocho meses, y permanece pudiéndolo hacer bien hasta los tres años; después va perdidendo facultades, hasta llegar a manos del carnicero. Y es que es este quien ha sido dado al pueblo[191] como intermediario entre él y la carne de cerdo.»

9 «"Cerdo" (*sus*) en griego se dice *hýs*, pero en otro tiempo se dijo *thŷs* a partir de la palabra *thýein*, que significa "inmolar"[192]. Y es que parece que la práctica de inmolar ganado se inició primeramente utilizando el de tipo porcino[193], de lo que quedan huellas en el hecho de que en los ritos de iniciación de Ceres[194] se inmolan lechones, en el de que en los inicios de la paz, cuando se concluye el tratado, se mata un lechón[195], y en el de que al inicio de las bodas los reyes antiguos y las personas importantes de Etruria, en el momento en que se da la unión conyugal, ya como nueva esposa y nuevo marido, lo primero que hacen es

---

[191] Esto es, las personas que no tienen fincas, pues las que las tienen, salvo perezosos como los criticados *supra,* §4, 3, se suelen abastecer de la carne de sus propios rebaños.

[192] Efectivamente, lat. *sus* «cerdo» se corresponde en el significado con gr. *hýs*, lo que se recoge también en Varrón, *Leng. lat.* V 96, donde se hace la hipótesis de que, en ambos casos, se trate de un origen onomatopéyico a partir del sonido emitido por el animal designado. En realidad, ambos términos remontan a la misma raíz indoeuropea, que, según se piensa, es **sū-* «traer al mundo». El griego tuvo también el doblete *sŷs*. En cambio, un paso de *thŷs* a *hýs* resulta inverosímil.

[193] Parece que, en efecto, la víctima más habitual durante los primeros tiempos de Roma fue el cerdo, animal que, en general, tuvo en la Antigüedad cierta importancia ritual que quizá se ha perpetuado hasta la actualidad en determinadas prohibiciones de algunas religiones.

[194] *Initia* puede tener el sentido general de «inicios, comienzos de algo» o el más específico de «ceremonias de iniciación, misterios». En principio, referido a la diosa Ceres se ha de tratar de lo segundo, pero Varrón entiende que, incluso en este caso, el término no deja de sugerir al hablante latino el primer significado, sin duda apoyado porque las ceremonias del culto a la diosa en Roma, donde se mezcla la tradición romana y la influencia griega de los misterios de Eleusis, están de hecho lejos de estos. Así, concretamente en el presente contexto, lo que quiere demostrar Varrón es que el sacrificio de la cerda sigue estando al comienzo de determinadas ceremonias, porque el mismo fue el primer sacrificio de animales, y da tres muestras de ello. En esta primera, sin duda alude especialmente a que durante las Ceriales, fiestas celebradas del 12 al 19 de abril a partir del 202 a.C., en el culto público se sacrificaba una cerda al principio. Y, quizá, tampoco hay que olvidarse de que, antes de recoger la nueva cosecha, se inmolaba a la misma diosa una cerda llamada por ello *praecidanea*.

[195] Este sacrificio lo hacían los sacerdotes feciales con una piedra sagrada que se guardaba en el templo de Júpiter Feretrio.

inmolar un lechón[196]. Parece que también los primitivos latinos 10
e incluso los griegos de Italia hicieron a menudo lo mismo, pues
no solo nuestras mujeres, sobre todo las nodrizas, refiriéndose a
las jóvenes vírgenes llaman *porcus* "lechón" a los genitales que
las identifican como hembras, sino que también las griegas los
llaman *choeros*[197], dando a entender que aquellos son un buen
signo de matrimonio[198]. Dicen que el ganado porcino nos ha
sido dado por la naturaleza para los banquetes. De aquí que a
estos animales les haya sido dada el alma como sal, esto es, para
conservar su carne[199]. Y son los galos los que suelen obtener de
ellos los mejores y mayores cuartos salados. Prueba de que son
los mejores es que incluso ahora todos los años se traen de la
Galia a Roma jamones comacinos y cavaros[200] y también palet-
illas[201]. Catón escribe sobre la gran cantidad de cuartos de cerdo 11
salados de la Galia en estos términos: "En Italia, los ínsubres
salan cada vez 3.000 y 4.000 cuartos de cerdo"[202]. Un cerdo

[196] No hay testimonio de la costumbre etrusca, pero se ha supuesto que el sacrificio se hacía a Telus y Ceres y que, en época histórica, quedó un recuerdo de esta ceremonia en el hecho de que la recién casada untaba con grasa de cerdo las jambas de la puerta de su nuevo hogar.

[197] La denominación latina es un mero calco semántico de la griega (*choîros*), que aparece frecuentemente en los comediógrafos: cfr., p. e., Aristófanes, *Acarn.*774. En la Antigüedad latina, el uso metafórico de nombres de animales fue más frecuente en el caso de los genitales masculinos que en el de los femeninos.

[198] Esto es, los genitales de una joven virgen son signo de un posible matrimonio en el que se sacrificará un cerdo, por lo que «matrimonio» y «cerdo» son palabras equivalentes. No obstante, en la interpretación concreta de este pasaje hay bastante discrepancia.

[199] Se alude a una afirmación burlesca referida a la estupidez del cerdo: para este animal, el alma o la vida no es más que sal, esto es, un conservante de su carne, que consumirá el hombre. El dicho es atribuido por Cicerón, *Nat. dios.*, II 160, al filósofo Crisipo.

[200] Los segundos recibían este nombre por el pueblo (o federación de pueblos) de los cavaros (*Cavari*) o cavares (*Cavares*), situado al sudeste de la Galia (en la llamada Galia Narbonense) y con ciudades importantes como *Avennio* (origen de la actual Aviñón) y *Arausio* (origen de la actual Orange). Cfr. Plinio, III 34 Y 36, que atestigua la forma de su nombre por la 3.ª declinación, y Estrabón, IV 1, 11, que la atestigua por la segunda. Similarmente, los jamones indicados en primer lugar debían de proceder del territorio de los comacos, si bien no se tiene atestiguado exactamente este nombre: en Plinio, III 36, aparece «comanos» (*Comani*), pueblo también de la Narbonense.

[201] Sobre las partes del cerdo que se salaban, cfr. n. en II 4, 3 a «cuarto de cerdo salado». El cerdo galo tuvo fama, tanto el de la Galia Transalpina como el de la Cisalpina. Cfr., p. e., Marcial, XIII 54.

[202] Cfr., Catón, *Or.*, II frg. 9 Chassignet. En realidad, *Insubres* es una enmienda de Turnebo a la lectura de los manuscritos, *in scrobes* «en agujeros». Los ínsubres habitaron en la Galia Transpadana. Cfr., p. e., Plinio, III 124.

suele aumentar tanto de peso que, por sí , no puede tenerse en pie ni ir a ninguna parte. De aquí que, si alguien quiere llevarlos a algún lado, los suba a un carro[203]. Atilio, un hispano[204] en absoluto mentiroso y dotado de una gran cultura, contaba que, habiéndose matado un cerdo en la Hispania Ulterior, en Lusitania, se le había enviado al senador Lucio Volumnio[205] un trozo pequeño con dos costillas que pesaba 23 libras, y que
12 de la piel de este cerdo al hueso había un pie y tres dedos. Y yo le añado lo siguiente[206]. Habiéndoseme contado un hecho no menos digno de admiración, en Arcadia, no se me olvida que fui a contemplar una cerda que, a causa de su gordura, no solo no podía ponerse en pie, sino que esto era así hasta tal punto que incluso una ratona[207], tras haber roído su carne, había hecho un nido en su cuerpo y había parido allí ratones. He oído decir que un hecho así también ocurrió en la región de Venecia[208].»

13 «Qué cerda es buena para la reproducción se advierte generalmente ya desde el primer parto, porque no se comporta de manera muy distinta en los siguientes. En lo referente a la alimentación de las crías (lo que llaman *porculatio*), dejan a los lechones dos meses con su madre, y al segundo, cuando ya son capaces de pacer, los separan de ella. Los lechones que nacen en

---

Flach, 1997, reconstruye un texto algo distinto, que, traducido al español, es: «En Italia…han salado…cuartos de cerdo cocidos (en una olla)».

[203] Habitualmente se entiende que la cita de Catón llega hasta aquí. Nosotros ponemos su fin donde Flach, 1997. En todo caso, no parece seguro que se trate de una cita literal.

[204] No sabemos quién es exactamente este personaje. Se ha pensado en un Publio Atilio que, en la Guerra Pirática, fue legado de Pompeyo el 67 a.C. Cfr. Apiano, *Mitríd.* 95.

[205] Quizá es un senador de este nombre al que se alude en una carta de Cicerón (cfr. *Ep. fam.* VII 32), o bien el destinatario de la misma. En cualquier caso, no está claro cuándo ocurrió exactamente la anécdota contada aquí y si Varrón la conoció de boca de Atilio en una de sus estancias en Hispania.

[206] Hay quien entiende que se introduce ahora una breve intervención del mismo Varrón, que interrumpe a Estrofa hasta el final de §12. Nosotros, por el contrario, pensamos que es el mismo Estrofa el que añade una anécdota personal a la de Atilio narrada anteriormente.

[207] La identificación concreta del animal es discutible, pues se emplea aquí el término *sorex*, que puede designar a la musaraña o a otro roedor como el ratón. Por otro lado, un poco más adelante se hace referencia a sus crías con *mus*, que designa al ratón, pero también a otro roedor similar.

[208] En realidad, *Venetia* es una corrección de Victorio y Escalígero, que, en principio, se ha de referir a la región de Italia y no a una de la Galia con el mismo nombre.

invierno son canijos debido a los fríos y porque las madres los rechazan debido a su escasez de leche, porque, a consecuencia de ello, les lastiman las tetas con sus dientes. Es preciso que cada cerda paridera alimente a sus lechones en una pocilga propia, porque no rechaza a los ajenos y, por ello, si se llegan a confundir unos con otros en la camada, la cosa resulta peor. El 14
año de las cerdas está dividido naturalmente en dos partes, porque una cerda pare dos veces al año: su preñez dura cuatro meses y está amamantando dos[209]. Es preciso hacer la pocilga de unos tres pies de alto y un poco más de ancho, a una altura del suelo tal que, en caso de querer salir estando preñada, no aborte. Esta altura ha de permitir que el porquerizo pueda inspeccionar fácilmente el interior, para evitar que algún lechoncillo sea aplastado por la madre, y que pueda limpiar fácilmente la cama. Es preciso que en las pocilgas haya una puerta con un umbral de un pie y un palmo de alto, para que los lechones, cuando la madre sale de la pocilga, no puedan saltarlo. Cada 15
vez que el porquerizo limpie las pocilgas, es preciso que eche allí arena, o debe echar en cada pocilga algo que asimismo absorba la humedad. Y cuando una cerda para, es preciso alimentarla mejor, para que pueda dar leche con mayor facilidad. Y les suelen dar unas dos libras de cebada empapada en agua, cantidad que algunos duplican, de manera que, si no tienen otra cosa distinta que echarles, les echan aquello mismo por la mañana y por la tarde. Cuando los lechones son destetados, algunos los 16
llaman *delici*[210] y ya no se los denomina *lactantes*[211]. Y 10 días después de haber nacido son considerados puros y por ello los antiguos los califican de *sacres*, porque se dice que es entonces cuando ya son apropiados para el sacrificio. De aquí que en los

---

[209] Flach, 1997, propone la siguiente concreción de las gestaciones y los partos en el año: primera cubrición, entre el 7 de febrero y el 23 de marzo; primera preñez, que acaba en un primer parto entre el 7 de junio y el 23 de julio; segunda cubrición, entre el 7 de agosto y el 23 de septiembre; y segunda preñez, que acaba con el segundo parto entre el 7 de diciembre y el 23 de enero del año siguiente.

[210] Los manuscritos tienen *deliti*, pero el significado de «borrados (de la lista de animales de leche)» que se le quiere dar parece forzado y discutible. La corrección *delici* resulta un *hapax* cuya procedencia puede ser *de loco*, que literalmente significa «fuera de lugar» y aquí se concretaría en la idea de «separado de la madre» o «destetado». También cabe que el mismo término venga de *de* y *lac*, esto es, «privado/alejado de la leche», que es lo que viene a decir Varrón inmediatamente después.

[211] Esto es, «que maman, de leche», o mejor, «lechones».

Menecmos de Plauto[212], cuando, en la ciudad de Epidamno[213], alguien piensa que otro está loco y que se tiene que purificar con un sacrificio[214], pregunte: "¿Cuánto valen aquí los lechones sagrados (*sacres*)?". Si la finca lo proporciona, se les suele dar
17 el bagazo y los escobajos de las uvas. Los cerdos, tras perder el nombre de *lactantes*, son llamados *nefrendes* por el hecho de que aún no pueden *frendere* (esto es, triturar) las habas[215]. *Porcus* es un nombre griego antiguo, pero desusado, porque ahora lo llaman *choeros*[216]. Al parir las cerdas los lechones, se cuida de que aquellas beban dos veces al día debido a la leche. Dicen que es preciso que la cerda para tantos lechones como tetas tenga; si pare menos, no rinde lo conveniente; si pare más, es una señal
18 prodigiosa[217]. Y los textos muestran que la más antigua de ellas fue que la cerda de Eneas pariese en Lavinio[218] 30 lechones blancos. Y así[219] se cumplió lo que presagiaba, que 30 años después los lavinienses fundarían la ciudad de Alba[220]. Aún ahora queda el recuerdo de esta cerda y sus lechones[221], porque no

---

[212] Se vuelve a citar aquí el mismo verso de Plauto que más arriba: cfr. §1, 20 del presente libro y n. allí.

[213] Ciudad situada en la costa de la actual Albania (hoy día, Durrës o, en italiano, Durazzo). Fue fundada *ca.* 625 a.C. por griegos de Corcira y Corinto y, al caer bajo poder romano, *ca.* 300 a.C. cambió su nombre por el de *Dyrrachium*.

[214] Era habitual considerar la locura como un castigo de los dioses debido a una falta cometida, por lo que esta tenía que ser expiada mediante un sacrificio.

[215] *Nefrens*, palabra poco frecuente, procede efectivamente de *ne* «no» y *frendo* «triturar», lo que mantiene la mayor parte de los demás testimonios antiguos.

[216] Esto es, «porque ahora los griegos llaman al cerdo *choeros*». No está probado que *pórkos* se emplease inicialmente en griego como designación del cerdo y, por tanto, parece poco probable que el latín tomase el término de aquella lengua.

[217] Hoy día parece que únicamente ciertas razas chinas alcanzan un número entre 16 y 18 lechones.

[218] Esta ciudad, situada en el Lacio, donde hoy se halla Pratica di Mare, y cuya fundación se atribuía a Eneas, recibió su nombre por la hija del rey Latino, con la que se casó aquel.

[219] Por ser una señal prodigiosa. Se discrepa en la interpretación concreta de esta explicación.

[220] Alba Longa, a unos 20 kilómetros de Roma, donde se halla la actual Castelgandolfo. Se decía que la había fundado el hijo de Eneas, Ascanio. Varrón, *Leng. lat.* V 144, indica que debió su nombre «al color de la cerda y a la naturaleza del lugar», pero parece dudoso que en este caso *alba* signifique «blanca».

[221] Flach, 1997, defiende la lectura *Lavini* en lugar de una palabra realmente inexistente que otros editores secluyen: los restos del antiguo prodigio recordados por Varrón se hallarían concretamente «en Lavinio».

solo aún ahora hay una escultura suya de bronce expuesta en un lugar público[222], sino que también los sacerdotes muestran el cuerpo de la madre, porque, según dicen, se ha conservado en salmuera. Cada cerda puede amamantar ocho lechones al prin- 19
cipio, cuando son pequeñitos; cuando crecen, los expertos suelen quitarle la mitad, porque ni la madre puede darles suficiente leche ni toda la camada ponerse fuerte con la alimentación recibida. Durante los 10 días siguientes al parto no sacan de la pocilga a la madre si no es para beber. Pasados los 10 días, la dejan salir a pacer a un lugar próximo a la casa de campo, para que pueda regresar con frecuencia a alimentar con su leche a los lechones. Cuando han crecido más, los dejan seguir a la madre 20
a los pastos y en casa los separan de la madre y los hacen comer aparte, para que sean capaces de aguantar la ausencia de la progenitora que los está criando, lo que consiguen en 10 días. El porquerizo debe acostumbrarlos a hacer todo al son del cuerno[223]. Primero, cuando están encerrados, abren tras tocar el cuerno, para que puedan salir al lugar donde hay un reguero de cebada. Y es que así se desperdicia menos que si se pone en un montón, y un número mayor de ellos tiene el acceso más fácil. Se dice que, si se los reúne al son del cuerno, es para que, en caso de dispersarse por un lugar boscoso, no se pierdan. Lo 21
mejor es castrar a los verracos con un año y, en todo caso, no con menos de seis meses. Una vez hecho esto, cambian de nom-

---

[222] Licofrón, *Alejandra* 1259-1260, se refiere a la representación de la cerda y sus lechones (o de la jabalina con sus jabatos) en bronce que mandó poner en la plaza del mercado la ciudad fundada por Eneas, hecho para el que se supone la fecha límite de la primera mitad del siglo III a.C. Pero, si bien la representación de la cerda con sus 30 lechones es frecuente en los restos numismáticos, en cambio solo se nos han conservado dos estatuas de mármol (no de bronce) que plasmen lo mismo.

[223] Cfr. Polibio, XII 1, 5-14, quien observa que en Italia, a diferencia de lo que ocurre en Grecia, los porquerizos no siguen a sus piaras, sino que, por su gran tamaño, las guían haciendo sonar el cuerno. Pero el método no era empleado solo para los cerdos, sino también para otro tipo de ganado: cfr. Columela, VI 23, 2-3. El origen pastoril del instrumento en cuestión parece claro ya en su nombre, *bucina*, pues parece proceder de *bos* «vaca, buey», y *cano* «tocar un instrumento». No obstante, hoy día se discuten las características exactas del mismo: en principio pudo ser un cuerno natural (sabemos que los pastores lo hicieron también, p. e., de madera de saúco: cfr. Plinio, XVI 179), y después fue uno de los instrumentos musicales de metal, curvo como el *cornu*, con el que algunos quieren identificarlo totalmente, y opuesto a la *tuba*, recta, y al *lituus*, recto en su mayor parte y curvo al final.

bre y de llamarse *verres* pasan a llamarse *maiales*[224]. En cuanto a la salud de los cerdos, solo diré una cosa como ejemplo: si la cerda paridera no puede proporcionar bastante leche a los lechones, es preciso que se les dé trigo tostado (es que crudo les suelta el vientre), o que se les eche cebada puesta a remojo en
22 agua, hasta que tengan tres meses. En cuanto al número, piensan que para 100 cerdas son suficientes 10 verracos; hay quienes incluso quitan alguno de aquí. El número de cerdos ya crecidos que se pueden tener en un rebaño es variable, pero yo considero razonable 100; algunos aumentan esta cantidad y tienen 150. Unos calculan el número de lechones del rebaño multiplicando aquel otro por dos y otros incluso aumentan esta cantidad. Un rebaño más pequeño exige menos profusión de gastos que uno mayor, porque el porquerizo necesita menos ayudantes. De aquí que el número de cabezas del rebaño lo establezca el pastor de acuerdo con el beneficio, no como establece, por ejemplo, cuántos verracos ha de tener. Y es que esto ha de determinarlo la naturaleza.»

5 Esto es lo que dijo este[225]. Pero el senador Quinto Luciено, hombre muy cultivado y gracioso, amigo de todos nosotros[226], entró y dijo: «*Chaírete*, coepirotas. Y es que a Escrofa y a nuestro Varrón, *poimèn laôn*[227], los he saludado ya por la mañana». Habiéndole contestado al saludo uno y habiéndole reprochado otro a gritos que hubiese venido tan tarde a la cita, dijo: «En seguida os veo, bufones[228], y os ofrezco aquí mi pelle-

---

[224] Se discute la etimología del término: quizá remonte a la misma raíz que *magnus* «grande». Los autores antiguos, siguiendo muy probablemente una mera etimología popular, lo relacionaban con el nombre de la diosa Maya, porque se le sacrificaba una cerda preñada. Cfr. Festo, 40, 15 L.

[225] Tremelio Escrofa, que ha hecho su exposición sobre los cerdos a lo largo del cap. 4.

[226] Este senador solo nos es conocido por lo que nos dice Varrón en la presente obra: criador de caballos, parece que tenía tierras en el Epiro.

[227] Con «coepirotas» se hace referencia a que coinciden en tener posesiones en el Epiro. Cfr. *supra*, §pref., 6; 1, 2; y 2, 1. Dado que se habla a «pastores semigriegos», se insertan palabras griegas: *chaírete* «salud» con referencia a varias personas, y *poimèn laôn* «pastor de pueblos», expresión homérica (cfr., p. e., *Il.* I 263) aplicada a reyes y jefes y empleada aquí para Varrón no solo por sus riquezas ganaderas sino también por ser entonces comandante militar en la expedición contra los piratas (cfr. *supra*, §pref., 6, y n. allí).

[228] Es discutible el sentido exacto del término *balatro*: el que parezca venir de *balo* «balar» y su aparición en las *Sátiras* de Horacio (como nombre común en I 2,2 y como parte del nombre del parásito *Servilius Balatro* a lo largo de II 2) apuntan a uno como «bufón» o como «charlatán».

jo y un látigo. Pero tú, Murrio, ven como garante mío mientras pago a las Pales[229] las monedas que les debo, para que, si después se me vuelven a pedir, puedas dar testimonio de que las he pagado[230]». Ático dijo a Murrio: «Cuéntale a este al mismo 2
tiempo[231] de qué se ha hablado ya y qué falta por exponer, para que venga con su papel preparado. Nosotros, entre tanto, sigamos tejiendo la obra añadiendo el segundo acto, que trata del ganado mayor[232]» «Y no cabe duda de que en él –dijo Vaccio– tengo yo mi papel, puesto que aquí aparecen los vacunos. Por tanto, voy a exponer los conocimientos que he adquirido sobre el ganado bovino, para que, si hay alguien que ignore algo, lo aprenda, y si hay alguien que lo sabe todo, ponga en evidencia en qué me equivoco.» «Mira bien lo que vas a decir, Vaccio –dije–, pues es el vacuno el que debe tener en la cría de ganado 3
la más alta estima, sobre todo en Italia, que se ha considerado que tiene su nombre por los vacunos[233]. Y es que la Grecia antigua, según escribe Timeo[234], llamaba *itali* a los toros, y die-

---

[229] No hay certeza sobre el sexo y el número de divinidades que llevaban el nombre de Pales, y se ha llegado a pensar que aquí se trata en realidad de los lares. Una hipótesis que parece encajar bien en el presente pasaje es que había dos Pales, ambas femeninas, una protectora del ganado mayor y otra del menor. En cuanto a su fiesta, las Paliles, se ha mantenido tanto que era única el 7 de julio, como que el 21 de abril había una concerniente al ganado menor (fecha coincidente con el aniversario de la fundación de Roma) y el 7 de julio otra para el conjunto de todo el ganado.

[230] Lucieno admite burlonamente que merece pagar por haber llegado tarde a una charla sobre la ganadería e indica que ese pago consistirá en dejarse azotar por los que se lo están reprochando y, al parecer, en dar unas monedas a las Pales. Se ha pensado que, al no saber de qué tipo de ganado se ha tratado ya, se quiere excusar ante las dos existentes.

[231] Al mismo tiempo que acompaña a Lucieno a donde este le ha pedido, pues ambos salen ahora de la escena y no regresan hasta el comienzo de la parte dedicada a los asnos (cap. 6).

[232] Llegará hasta §7, 16. El primero (§§2, 2-4, 22) ha tratado del ganado menor y el tercero (§§8, 1-10, 11) lo hará de los mulos, los perros y los pastores. Para este empleo en la obra de aspectos de las piezas dramáticas, cfr. *supra,* I 26, y n. allí.

[233] Se inicia aquí un elogio del vacuno, especialmente del buey, que va a seguir muy de cerca Columela, VI pref., 7. El buey fue el gran protagonista de las labores agrícolas en la Antigüedad, y continuó así hasta avanzada la Edad Moderna, en que empezó a competir con otros animales como el mulo o el burro.

[234] Timeo de Tauromenio (actualmente, Taormina), historiador de larga vida (*ca.* 350-260), el más importante entre Éforo y Polibio. Exiliado *ca.* 315 quizá por su oposición al tirano Agatocles, estuvo unos cinco años en Atenas, donde se dedicó a estudiar y a escribir, y no sabemos con certeza si llegó a regresar a su patria. Su obra fundamental es una *Historia de Sicilia*, que, en 38

ron[235] su nombre a Italia por el gran número y la belleza de los que había allí y por su prole de terneros[236]. Otros han escrito que el nombre se debe a que, desde Sicilia, Hércules persiguió hasta allí a un famoso toro que se llamaba Ítalo[237]. El vacuno es compañero de los hombres en el trabajo del campo y servidor
4 de Ceres[238], y hasta tal punto lo quisieron proteger los antiguos que castigaban con la pena de muerte a quien lo matase[239]. Y de ello es testigo el Ática, es testigo el Peloponeso, pues por esta clase de ganado en Atenas se hizo famoso Búzuges[240] y en Argos, Homogiro[241]» «Conozco la majestad de los vacunos –dijo aquel–, y que por ellos[242] se denominan la mayor parte de las cosas de gran tamaño, como, por ejemplo, el higo grande (*busycon*), el muchacho grande (*bupaeda*), el hambre grande (*bulimos*), la cualidad de tener los ojos grandes (*boopis*) e inclu-
5 so la uva teta de vaca (*bumamma*). Además, sé que este es el

---

libros, partía de los comienzos míticos y llegaba hasta el citado Agatocles. De ella solo tenemos fragmentos. Cfr. frg. 42 Jacoby.

235 Los procedentes de la Grecia antigua, los griegos.

236 Para la valoración de este étimo del nombre de Italia, cfr. *supra,* §1, 9, y n. allí.

237 En esta otra explicación del origen del nombre de Italia, Ítalo, con la excepción de este testimonio de Varrón, es un antiguo rey. Cfr., p. e., Virgilio, *En.* I 533. Por otro lado, Dionisio de Halicarnaso, I 35, 2-3, informa de que, según Helánico de Lesbos, a Hércules se le escapó en Italia uno de los bueyes de Gerión, que recorrió la costa y atravesó el estrecho (de Mesina) hasta llegar a Sicilia, lo que supone la dirección inversa a la indicada por Varrón.

238 Esto es, el buey es el que, arando la tierra, permite que el trigo sea sembrado y fructifique.

239 Cfr., p. e., Cicerón, *Nat. dios.* II 159, y Columela, VI pref., 7. Sin duda esta costumbre remonta a una edad muy temprana. Incluso se trató de evitar el sacrificar bueyes. Pero no tenemos leyes romanas concretas de este tenor, si bien Plinio, VIII 180, y Valerio Máximo, VIII 1, 8, cuentan que un campesino fue condenado al destierro por haber matado un buey.

240 En Plinio, VII 199, donde su nombre tiene, al parecer, una adaptación latina ligeramente distina (*Buzyges* en vez de *Buzuges*), es el descubridor del buey y el arado. Y es que se trata de un nombre griego compuesto de *boûs* «buey, vaca» y *zeúgnymi* «uncir».

241 Según san Agustín, *Ciud. Dios* XVIII 6, Homogiro vivió en la época del rey Argos (epónimo de la ciudad), fue «el primer hombre que unció los bueyes al arado» y, por ello, tras ser matado por un rayo, recibió culto como un dios. Probablemente el santo cristiano lo tomó precisamente de *La estirpe del pueblo romano* del mismo Varrón. Sobre el significado del nombre, hay quien se ha preguntado si no significaría «el que conduce al buey en torno al altar» en determinada ritual argivo.

242 Quiere decir por el prefijo aumentativo gr. *bou-*, lat. *bu-*, que se supone procedente del término que designa al vacuno (gr. *boûs*, lat. *bos*). En realidad, su origen es oscuro y las palabras latinas con él dadas a continuación son muy raras.

animal en el que prefirió convertirse Júpiter cuando, enamorado de Europa, se la llevó a cuestas de Fenicia a través del mar[243]; que este es el animal que libró a los hijos que tuvo Neptuno de Melanipa de ser pisoteados por un rebaño de bueyes en el establo cuando eran recién nacidos[244]; en fin, que es del cuerpo putrefato de este animal de donde nacen las dulcísimas abejas, madres de la miel, por lo que los griegos las llaman *bugenes*[245]; y dicen nuestros textos que se vino a Roma a informar al Senado de que este animal había hablado[246] en latín más claramente que el pretor Hirro[247]. Pero ¡estáte tranquilo[248]! No te voy a satifacer menos que quien escribió la *Bugonia*[249].»

---

[243] Europa, hija del rey fenicio Agenor y de Telefasa, se hallaba jugando con sus compañeras en la playa de Tiro o de Sidón, cuando Zeus se transformó en un extaraodinario toro blanco y fue a echarse a los pies de la muchacha, que terminó por sentarse en su espalda. Entoces el dios atravesó el mar hasta llegar a Creta. Aquí, en Gortina, se unió a ella bajo unos plátanos, que ya no perdieron nunca las hojas.

[244] Los hijos referidos fueron dos, Beoto y Eolo II. Las circunstacias de su nacimiento se recogían en dos piezas de Eurípides y una de Ennio (o quizá de Accio). Las tres se nos han perdido, pero fragmentos de las del primero y algunas fuentes nos permiten conocer algo de dicho nacimiento. Según una versión, a la que parece referirse aquí Varrón, la madre ocultó a los niños en un establo, donde un toro cuidó de ellos y una vaca los amamantó, hasta que alguien los vio y pensó que eran resultado de un parto monstuoso de la vaca: llevados ante el padre de Melanipa, este mandó quemarlos, pero no se llegó a hacer.

[245] Término griego (se duda si ha de estar aquí en caracteres helenos), *bougenḗs*, de *boûs* y *gígnomai* «nacer». Este falso origen de las abejas vuelve a aparecer en III 2, 11, y 16, 4, y se encuentra también en otros diversos autores. Cfr., p. e., Virgilio, *Geórg.* IV 284-285 y 555-558, u Ovidio, *Met.* XV 364-367. Esta creencia, de la que parece haber huellas ya en Egipto, pervivió bastante tiempo en la cultura occidental (al menos hasta el siglo XVII, en que la repite el Prior).

[246] Casos similares de bueyes parlantes tenemos, p. e., en Tito Livio, III 10, o en Tibulo, II 5, 75 ss.

[247] El texto resulta discutible en la forma y en la interpretación. Muy probablemente es el Hirro ya citado *supra*, §1, 2 (cfr. n. allí) y después en III 17, 3: aquí parece aludirse irónicamente al hecho de que tenía dificultades al pronunciar las palabras (cfr. Cicerón, *Ep. fam.* II 10, 1) y a que fue nombrado pretor por Pompeyo, pero que, dada la derrota de Farsalia, no llegó a ejercer el cargo.

[248] Se refiere a Varrón, que le ha expresado un poco más arriba su temor de que su intervención no esté a la altura de la importancia del toro.

[249] Esta es la interpretación más frecuente de este pasaje. Tiene el inconveniente de que no sabemos a qué autor y a qué obra se hace referencia. En los *Cánones* de la *Crónica* de Eusebio de Cesarea (cfr. vol. II, p. 81, a, ed. A. Schoene) se atribuye una obra con este título a Eumelo de Corinto, poeta épico griego de mediados del siglo VIII a.C., pero de ella no tenemos fragmento alguno ni nada que nos permita saber cuál era su contenido exactamente, e

6 «En primer lugar, en la raza bovina se distinguen cuatro edades: la primera es la de los terneros, la segunda la de los becerros, la tercera la de los novillos y la cuarta la de los toros viejos[250]. En la primera se hace la diferencia entre ternero y ternera, en la segunda entre becerro y becerra, y en la tercera y la cuarta entre toro y vaca. La vaca que es estéril se denomina *taura*[251]; la que está preñada, *horda*. Por ello en los fastos hay un día que se denomina Hordicides (*Hordicidia*), porque entonces
7 se inmolan vacas preñadas (*hordae*)[252]. Quien quiera comprar un rebaño de ganado bovino, lo primero que debe tener en cuenta es que se trate de bestias que, por la edad, sean aptas para tener descendencia más bien que ya no lo sean; que sean de buena constitución, que tengan los miembros sanos, sean de cuerpo alargado, corpulentas, de cuernos negruzcos, de frente ancha, de ojos grandes y negros, de orejas peludas, de mandíbulas apretadas, un poco chatas, sin joroba, con el espinazo ligeramente hundido, con las ventanas nasales abiertas, con los labios
8 un poco negros, con la nuca gruesa y larga, con la papada cayéndoles del cuello, con un cuerpo de buenas costillas, con ancho lomo, con buenas nalgas. También debe tener en cuenta que tengan una cola que les caiga hasta los pies y con pelo abundante y un poco rizado en su parte final, que sean de patas más bien cortas y rectas, de rodillas prominentes y distantes entre sí, de pies ni anchos ni que se abran mucho al andar ni con pezuñas que se agrieten, y que tengan dedos lisos e iguales, y que no

---

incluso hay quien ha propuesto enmendar dicho título. Además, resulta poco probable que Varrón se refiera como modelo de perfección a una obra que, al parecer, de existir no era importante de hecho. Por eso, quizás hay que inclinarse por la propuesta de Flach, 1997, y entender «que quien escriba/escribiera una *Bugonía*», esto es, una obra sobre el origen de las abejas de la importancia de la *Teogonía* de Hesíodo.

[250] La escala en latín es la siguiente: *vituli*, *iuvenci*, *boves novelli*, *boves vetuli*. Evidentemente, la equivalencia exacta de estos términos latinos con los españoles dados aquí puede ser discutible, pero pensamos que, de entrada, resulta bastante defendible.

[251] En español, habitualmente se habla de vaca machorra.

[252] Estas formas con *h-* en vez de las habituales con *f-* son dialectales (quizá, concretamente sabinas). Quintiliano, I 4, 14, registra el caso inverso (formas como *fordeum* y *faedos* en lugar de las correctas con *h-*) y observa que los griegos aspiraban la *f-*. *Forda,* en la Antigüedad y modernamente, se hace remontar a *ferre* «llevar (en el seno)». Las Fordicides se celebraban en honor de Telus el 15 de abril. Este día, cuyo nombre viene ciertamente de *forda* y *caedere* «matar», cada curia sacrificaba una vaca preñada, para que transmitiese su fecundidad a la tierra, y la Vestal Máxima quemaba su feto en la Regia. Las cenizas resultantes se empleaban en las Palilias.

posean la piel ni áspera ni dura al tacto y sean de color preferentemente negro, después rojizo, en tercer lugar amarillo rojizo y en cuarto blanco. Y es que este último[253] es el más flojo, lo mismo que el primero es el más duro. De los dos del medio, el 9
primero es, en el mismo sentido, mejor que el último, y los dos son más frecuentes que el negro y el blanco. Además, debe tener en cuenta que los machos sean de buena casta, y, para ello, no solo ha de ser considerado su aspecto, sino también que las crías que nacen de ellos se parezcan a sus padres[254]. Y, además, es una cosa importante en qué región han nacido. Y es que en Italia para el trabajo resulta un buen tipo la mayor parte de los bueyes galos y, por el contrario, no valen para nada los ligures. Entre los de ultramar, los del Epiro no solo son los mejores de 10
toda Grecia sino incluso son mejores que los de Italia[255]. Si bien hay quienes eligen las víctimas entre los itálicos, que, según dicen, destacan por su corpulencia, y los reservan para las ofrendas a los dioses. Y no cabe duda de que son ellos los que han de preferirse para los actos religiosos por lo imponente de su corpulencia y de su color[256]. Y esto tanto más porque los blancos no son tan frecuentes en Italia como en Tracia a las orillas del *Mélas kólpos*[257], donde son pocos los de otro color. Cuando los compramos ya domesticados, hacemos prometer por estipulación[258] lo siguiente: "¿Prometes que aquellos bueyes están sanos y que se responde de sus daños[259]?". Y, cuando los compra- 11
mos sin domesticar, lo siguiente: "¿Prometes que aquellos becerros están de verdad sanos, proceden de un rebaño sano y que se responde de sus daños?". Esto lo dicen con algunas pa-

---

[253] Este último color, es decir, el animal de este último color.

[254] Esto es, la calidad de los machos no importa solo por sí misma sino también por su repercusión en las crías engendradas. La misma idea *infra,* §6, 3. Se insiste, pues, en practicar una ganadería selectiva.

[255] Los textos antiguos recogen que los cuadrúpedos del Epiro, excepto el asno, eran grandes, sobre todo las vacas, que daban mucha leche y el ordeñador tenía que estar de pie, un poco inclinado. La gran altura de estas se debía a que, desde Pirro, se retrasaba la monta hasta que tenían cuatro años e incluso nueve.

[256] Había ganaderos que criaban bovinos para el sacrificio, caso en que era especialmente importante el tamaño y el color. Este era sobre todo el blanco.

[257] Esto es, «el golfo Negro», cuyo nombre da Varrón en caracteres griegos. Se hallaba al norte del Quersoneso de Tracia y recibía su denominción por la del río homónimo (hoy, Kavak Suyu): actualmente, golfo de Saros, entrante del mar Egeo, al norte de la península de Gallípoli (Turquía europea).

[258] Cfr. *supra*, §1, 15, y nn. allí.

[259] Cfr. *supra*, §4, 5, y n. allí.

labras más los carniceros que siguen las fórmulas de Manilio[260], quienes compran el buey a fin de matarlo para el consumo; quienes lo compran para los altares, no suelen hacer prometer por estipulación la salud de la víctima.»

«El mejor sitio para que puedan pacer los rebaños de ganado bovino son los bosques, donde hay muchos brotes y hojas; cuando en invierno invernan junto al mar, en verano son conducidos
12 a los montes frondosos. Para la reproducción suelo mantener lo siguiente. Que un mes antes de la cubrición las vacas no coman ni beban hasta hartarse, porque se considera que es más fácil que se queden preñadas las delgadas. Por el contrario, a los toros dos meses antes de la cubrición los hago que se harten por completo de hierba, paja y heno y los separo de las hembras. Tengo tantos toros como Ático, dos por cada 70 hembras parideras, uno de un año y otro de dos. Llevo ya a cabo estas cosas[261] inmediatamente después de la salida de la constelación que los griegos denominan *Lyra* y nosotros *Fides*[262]. Solo entonces[263]
13 vuelvo a introducir los toros en el rebaño. Si se ha concebido un macho o una hembra, lo indica el toro al bajarse tras haberse acoplado, porque, si es un macho, se va hacia la parte derecha, y, si es una hembra, hacia la izquierda[264]. Por qué sucede esto –me dijo a mí–, lo veréis vosotros, que léis a Aristóteles[265]. Es

---

[260] Cfr. *supra*, §§2, 5-6; 3, 5, y 4, 5.

[261] El alimentar especialmente al toro y separarlo de las hembras.

[262] *Fides* es un calco semántico del gr. *Lýra* «la Lira». Para la mitología clásica, la lira de las Musas fue inventada por el dios Hermes, que se la dio a Apolo, quien, a su vez, se la concedio a Orfeo. Matado este por las bacantes, Zeus la convirtió en una constelación. Vecina del Cisne, el Dragón y Hércules, es una constelación boreal bastante pequeña, pero tiene la quinta estrella en brillo, Vega, que es a la que realmente se suele hacer referencia al indicar la salida o la puesta de la constelación. Para unos se trata aquí de su salida en el mes de mayo (el 5 por la noche, según Ovidio, *Fast.* V 415-416, o bien el 13 o el 15, según Columela, XI 2, 40 y 43, lugares ambos donde unos leen «por la mañana» y otros «por la tarde»); para otros el presente texto haría referencia a su salida el 23 de abril (cfr. Columela, XI 2, 36).

[263] No inmediatamente después de la salida de la Lira, sino después de haber llevado a cabo «estas cosas», esto es, después de los dos meses de separación indicados más arriba, tras los cuales viene la monta.

[264] Hubo otras propuestas (asimismo sin fundamento científico) para determinar el sexo del futuro ser, como el testículo del semental. Así, p. e., Demócrito decía (*apud* Columela, VI 28; también VII 3, 12) que, en el caso de casi todos los animales, si se les ata el testículo izquierdo con algo como un cordoncillo, se obtiene un macho, y, si el derecho, una hembra.

[265] En *Repr. an.* IV 1, 765a3-765b6, el Estagirita comenta estas creencias con escepticismo y, aunque les encuentra cierta lógica, piensa que hay que buscar las causas con mayor profundidad, cosa que hace a continuación.

preciso que no se acoplen las vacas de menos de dos años, para que de esta forma paran a los tres y, aún mejor, a los cuatro. La mayor parte pueden parir hasta los diez años, algunas incluso hasta más tarde. La época más apropiada para la concepción es desde la salida del Delfín[266] hasta 40 días después o un poco más. Y es que las hembras que han quedado preñadas así, paren en la época más templada del año[267]: concretamente, la preñez de las vacas dura diez meses[268]. Y sobre ellas he visto escrito 14
algo sorprendente, que, si haces que las cubra un toro inmediatamente después de haberle arrancado los testículos, quedan preñadas[269]. Es preciso llevarlas a pacer a lugares verdes y con abundancia de agua[270]. Es preciso tener cuidado de que ni estén con demasiada estrechez ni se hieran ni se entrechoquen. De aquí que, puesto que en verano suelen importunarlas los tábanos y vivir bajo su cola ciertos bichitos diminutos[271], hay quienes suelen encerrarlas en cercados para que no sean importunadas. Es preciso ponerles una cama de hojas o de alguna otra cosa de este tipo para que descansen mejor. En verano se han de llevar a beber agua dos veces, en invierno una sola vez. Cuando comien- 15
zan a parir, es preciso que se mantenga pasto fresco cerca del establo, para que puedan probarlo al salir ya de allí. Y es que entonces no les gusta nada. Y se ha de cuidar de que no sea frío el lugar en donde se recogen: de hecho, el frío y el hambre las enflaquecen. En el periodo de cría, el ganado bovino ha de ser 16
cuidado de la siguiente forma. Que los terneros que aún están

---

266 Pequeña constelación boreal, al sur del Cisne, muy cerca del ecuador celestial. Mitológicamente, es la catasterización del delfín que llevó a Anfitrite hasta Poseidón, o del delfín que evitó que Arión se ahogase. En la realidad, su origen es incierto: bien conocida de los griegos, quizá se debe a marinos fenicios, pues los babilonios veían en su lugar la forma de un cerdo.

267 Dada la época de nacimiento indicada aquí, se ha de tratar de la salida vespertina del Delfín, hacia mitad de junio. Había otra salida del mismo por la mañana a finales de diciembre o comienzos de enero, que supone un nacimiento de las crías en mala época.

268 Igual, p. e., Paladio, VIII 4, 1. Pero Aristóteles, *Hist. an.* VI 21, 575a25-30, habla de nueve meses, que es lo que se suele mantener modernamente.

269 Aristóteles se refiere también a ello y lo explica por no haber tenido tiempo de replegarse los canales conductores del esperma. Cfr. *Repr. an.* I 4, 717b3-4, e *Hist. an.* III 1, 510b3, y IX 50, 632a20.

270 Las recomendaciones hechas hasta el final del presente párrafo se refieren a las vacas preñadas.

271 Referencia quizás a las larvas salidas de los huevecillos dejados por los tábanos bajo dicha cola.

siendo amamantados no duerman con la madre. Es que pueden ser aplastados por ella. Es preciso llevárselos por la mañana y cuando regresan del pasto. Cuando han crecido los terneros, han de ser aliviadas las madres echándoles a aquellos pasto verde en los pesebres. Asimismo en los establos de estos animales, como, en general, en los de todos, hay que poner un suelo de piedras o de algo así para que las pezuñas no se les pudran[272]. Desde el equinoccio de otoño pacen juntamente con su madre.
17 Es preciso no castrarlos antes de los dos años, porque, si lo haces de otra manera, se recuperan con dificultad[273]. Pero los que se castran después, se convierten en indomables e inútiles. Lo mismo que en el caso de los demás rebaños, se ha de hacer una selección todos los años y desechar los animales desechables, porque les están quitando el puesto a los que pueden dar beneficios. Si una vaca pierde su ternero, es preciso ponerle en su lugar aquellos otros a los que su madre no proporciona suficiente leche. A los terneros de seis meses les echan salvado de trigo, harina de cebada y hierba tierna[274], y se procura que beban por
18 la mañana y por la tarde. En cuanto a la salud hay bastantes cosas, algunas de las cuales, copiadas de los libros de Magón[275], procuro que mi vaquerizo lea a menudo. Se ha de tener un número de toros y de vacas tal que por cada sesenta de estas haya un toro de un año y otro de dos[276]. Hay quienes tienen un número o menor o mayor, pues en el caso de Ático hay dos toros por cada 70 vacas. En cuanto al número de cabezas de los rebaños, unos lo fijan en una cantidad y otros en otra: hay algunos que, como yo, consideran que 100 cabezas es la razonable. Ático tiene 120, como Lucieno[277].»

6 Esto es lo que dijo aquel[278]. Por su parte, Murrio, que había vuelto con Lucieno mientras estaba hablando Vaccio, dijo: «Me corresponde a mí sobre todo hablar de los asnos, porque soy de

---

272 Cfr. *supra*, §2, 7, y n. allí.

273 La práctica moderna suele moverse entre tres y nueve meses.

274 Esto es, además de lo que coman al acompañar ya a sus madres a los pastos.

275 En su versión latina. Cfr. II 1, 27, y n. allí.

276 En cambio, *supra,* §5, 12, se ha hablado de 70 en vez de 60. En todo caso, una y otra proporción de Varrón discrepan de lo dicho por otros tratadistas de agricultura romanos: p. e., Plinio, VIII 176, da un toro por cada 10 vacas.

277 Como se indica después, mientras estaba acabando de hablar Vaccio, ha vuelto Lucieno con Murrio.

278 Vaccio, desde §5, 2.

Reate, en donde se dan los mejores y los más grandes, y de esta raza yo he obtenido aquí pollinos y se los he vendido a veces hasta a los mismos arcadios[279]. Pues bien, quien quiera reunir un 2
buen rebaño de asnos, lo primero que ha de procurar es coger machos y hembras de buena edad, para que ambos puedan reportar beneficios el mayor tiempo posible: fuertes, de buena apariencia en todas sus partes, corpulentos, de buena raza y de los lugares de donde proceden los mejores, cosa que consiguen los peloponesios comprando sobre todo los de Arcadia, y nosotros en Italia comprando los del territorio de Reate. Y es que, por hallarse las mejores morenas "flotantes" en Sicilia[280] y el mejor *hélope* en las costas de Rodas[281], no se crían necesariamente estos mismos peces con características semejantes en todos los mares.
Hay dos variedades de asnos: una salvaje, que llaman onagros, de 3
los que, por ejemplo, en Frigia y Licaonia hay muchos rebaños[282]; otra domesticada, como lo son todos los de Italia. El onagro es asimismo adecuado para la reproducción, porque no solo se domestica fácilmente sino que también, una vez domesticado, nunca vuelve a ser salvaje[283]. Puesto que nacen semejantes a sus

---

279 Los asnos de Arcadia eran los más famosos. Cfr. *supra,* §1, 14, e *infra,* §8, 3.

280 Macrobio, *Sat.* III 15, 7, dice que estas morenas se denominan en griego *plōtaí* y en latín *flutae* porque, al nadar en la superficie, el sol les quita flexibilidad y no pueden sumergirse, con lo que resultan más fáciles de coger. El mismo autor, un poco después (cfr. III 15, 8), trae a colación una cita de un logistórico de Varrón, donde este reproducía a su vez la afirmación de Papirio de que «en Sicilia las morenas "flotantes" se cogen con la mano, porque nadan en la superficie del agua debido a su gordura». El gr. *plōtḗ* «nadadora, flotante» (de *plṓō* «navegar, flotar») se ha adaptado en lat. como *fluta*, al parecer, a través del osco y con *f-* por una falsa relación con *fluo*, que puede significar «quedar flotando». En el presente pasaje, *flutae* es el resultado de una corrección siguiendo a Macrobio. En todo esto hay aspectos un tanto inverosímiles y lo único cierto es que las morenas fueron muy apreciadas por los romanos.

281 De las numerosas variedades de esturión existentes en la actualidad, parece que los romanos conocieron al menos dos: el común (*Acipenser sturio*) y el esterlete (*Acipenser ruthenus*). En latín, el primero se denomina habitualmente *acipenser* y fue el pescado más estimado desde Plauto hasta fines de la República, pero, al decir de Plinio, IX 60, algunos lo llamaban (*h*)*elops*. Sin embargo, este último nombre, que es el aparecido en el presente pasaje, es propiamente el del esterlete, que era también muy apreciado y no se daba en los mares de Italia, sino en el Mar Negro, en la isla de Rodas, como se indica aquí, y en las costas del sur de Asia Menor.

282 Denominación griega, *ónos ágrios* «asno salvaje». Cfr. *supra*, §1, 15.

283 Columela, VI 37, 4, precisa que el comportamiento salvaje no lo pierde hasta la tercera generación, si bien, como ha observado algún comentarista, el agrónomo hispano parece ignorar la imposibilidad real de llegar a dicha

padres, se han de elegir tanto un macho como una hembra que sean buenos ejemplares. En lo referente a la adquisición, cambian de dueño lo mismo que las demás bestias, por compra y por entrega[284], y suelen pedirse garantías de su salud y de la responsabilidad por sus daños[285]. Se crían bien con farro y salvado de cebada. Las hembras son cubiertas antes del solsticio[286], para que puedan parir en la misma época del siguiente año: de hecho alumbran a los 12 meses de haber concebido. A las preñadas las liberan del trabajo. Y es que con el esfuerzo la cría que sale de su vientre es peor. Al macho no lo libran del trabajo, porque con la disminución del esfuerzo pierde facultades. En lo referente al parto, se observan casi las mismas cosas que en el caso de las yeguas. Después del parto, durante un año no separan a los pollinos de la madre. Al año siguiente, permiten que por las noches estén con ella y los tienen atados con un cabestro o alguna otra cosa semejante sin apretar. Al tercer año, comienzan a adiestrarlos para que ejecuten las cosas para las que cada uno quiere servirse de ellos. Queda hablar del número, pero no se tienen propiamente otras manadas de estos animales que no sean las de aquellos que transportan cosas pesadas, por el hecho de que la mayoría son dedicados por separado a la muela de molino o a las faenas del campo, cuando se ha de acarrear algo, o incluso a arar, cuando la tierra es ligera, como en Campania[287]. Las manadas las tienen generalmente mercaderes, como los que, desde el territorio de Bríndisi o Apulia, en asnos de carga transportan hasta el mar[288] aceite o vino y asimismo cereal o alguna otra cosa.»

7 Lucieno dijo: «También yo llego[289] dispuesto a abrir las cocheras y a comenzar a soltar los caballos[290], y no solo los ma-

---

generación tal como la plantea, dado que el primer cruce de onagro y yegua tenía que tener una descendencia estéril.

[284] Para el valor jurídico de estos dos conceptos, cfr., p. e., J. Iglesias, [6]1972, *Derecho romano*, Barcelona, Ariel, pp. 415 ss., para el primero (lat. *emptio*), y 285 ss. para el segundo (lat. *traditio*).

[285] Cfr. *supra,* §4, 5, n. a «daños».

[286] De verano.

[287] Cfr. *supra*, I 20, 4.

[288] Naturalmente, para cargarlo en un barco y exportarlo a otras zonas.

[289] Se fue con Murrio a comienzos del cap. 5 y ha vuelto con él al inicio del cap. 6.

[290] Como en varios pasajes del libro I, se acude aquí a un símil tomado de las carreras celebradas en el circo: en este caso, se atiende a cuando los carros tirados por caballos salían de las cocheras, situadas en uno de los extremos del recinto. Así se indica metafóricamente que se va a tratar de los citados animales.

chos, que, al igual que Ático, tengo como sementales en la proporción de uno por cada 10 hembras. A las hembras de estos animales Quinto Modio Equículo[291], hombre muy valiente, las solía tener en la misma consideración que a los machos, incluso en la milicia. Quienes quieran tener una caballada así, como la tienen algunos en el Peloponeso y en Apulia, lo primero en que es preciso que se fijen es en la edad, sobre la que se hace <la siguiente> recomendación: procuramos que las hembras no tengan ni menos de tres años ni más de diez. Es posible conocer 2
la edad no solo de los caballos sino, en general, también de todos los animales que tienen las pezuñas sin dividir[292] e incluso de los cornúpetas, porque el caballo, según se dice, a los treinta meses empieza por perder los dientes medios, dos superiores y otros tantos inferiores[293]. Cuando ya han cumplido los tres años, se les siguen cayendo dientes y se les caen otros tantos próximos a los que ya habían perdido, y les comienzan a salir los llamados *columellares*[294]. Al cumplir ya los cuatro años, asi- 3
mismo de igual modo suele[295] perder otros dos de arriba y otros dos de abajo, y, saliéndole de nuevo según tiene los huecos[296], estos se le suelen rellenar al sexto año, y al séptimo suele tener de nuevo todos los dientes por completo[297]. Niegan que se puedan identificar los animales que son de más edad que esta, con

[291] Aunque tenemos algunos testimonios de personajes con el nombre de *Modius*, ninguno coincide con el presente. Frente a otros intérpretes, Flach, 1997, entiende que *Aequiculus* no forma parte de su nombre, sino que es el gentilicio que designa al pueblo ecuo. Lo que parece claro es que se juega con el parecido o, en caso de pronunciación monoptongada, la coincidencia del término con *equiculus*, palabra inexistente en la lengua latina pero que cualquier hablante de ella podría entender como «criador de caballos».

[292] Esto es, los que en las modernas clasificaciones científicas se denominan solípedos.

[293] A los dos años, el potro tiene ya completa la dentadura de leche. Aquí se hace referencia a la caída de dos de los incisivos temporales de cada mandíbula.

[294] En torno a los tres años, le aparecen al potro los primeros dientes permanentes. Aquí se alude a la caída de otros incisivos y a la salida de los caninos (o colmillos). *Columellaris*, palabra rara, procede de *columella*, diminutivo de *columna* «columna».

[295] Se pasa de un sujeto plural «los caballos» a otro singular «el caballo».

[296] El texto, que presenta variantes en los manuscritos, supone una enmienda de Schneider y, aún así, resulta un tanto retorcido y de diversa interpretación. Nosotros nos inclinamos por los que entienden que se tratata de que, en las mellas dejadas por los dientes caídos, le vuelven a salir otros.

[297] La dentadura permanente está ya completa en torno a los cinco años. En conjunto, las indicaciones dadas aquí sobre la deducción de la edad del caballo a partir del estado de su dentatura son ciertas.

la salvedad de que, cuando tienen saltones sus dientes y blancas sus cejas, y bajo estas hay hoyos[298], al advertirlo dicen que un
4 caballo así tiene dieciséis años. <En cuanto al> aspecto, es preciso que sean de tamaño mediano, porque no es conveniente ni que sean enormes ni muy pequeños, y que las yeguas sean de ancas y panza anchas. Los caballos que quieras tener <para> la cubrición, es preciso elegirlos corpulentos, hermosos y sin par-
5 te alguna de su cuerpo que desentone de las demás. Qué buenas cualidades va a tener el caballo puede suponerse ya desde potro, fijándose en si entonces no tiene la cabeza grande y en si no es de miembros desproporcionados, en si es de ojos negros, de ollares no estrechos, de orejas pegadas, de crin abundante, morena, algo crespa, con los pelos bastante finos y pegada a la parte derecha de la nuca[299], el pecho ancho y lleno, de espaldas anchas, de panza mediana, con los riñones tendiendo a converger en la parte de abajo, de caderas anchas[300], con el espinazo preferentemente doble o, en caso contrario, sin sobresalir[301], con una cola considerable y algo crespa, con las patas rectas, iguales y bien formadas principalmente por dentro, con las rodillas redondas y no grandes, y con los cascos duros; que[302] por todo el cuerpo tenga venas que puedan advertirse, porque el animal que las tenga así, cuando está enfermo, es más fácil de
6 curar[303]. Es muy importante saber cuál es su origen, porque hay muchas razas. Y así, por esa razón, las más famosas de ellas son denominadas por su zona de procedencia: en Grecia, los caballos tesalios por Tesalia[304]; en Italia, <por Apulia> los apulios y

---

[298] Sin duda son las fosas supraorbitales del caballo, depresiones sobre sus ojos que en español técnico se suelen llamar «saleros». Aquí se entiende que con la edad se marcan de manera especial.

[299] El que las crines caigan por la parte derecha cabe verlo en diversos autores: cfr., p. e., Virgilio, *Geórg.* III 86. Como razón se ha pensado en una moda, en que el jinete monte también por la derecha y se agarre a las crines, o incluso en que se trata de una caída normal.

[300] Cfr. *supra*, §2, 4, y n. allí.

[301] Se alude al hecho de que el espinazo esté hundido entre dos masas musculosas, es decir, sobre todo a que el caballo tenga lo que hoy se llama grupa doble o partida. Esto, o al menos que su espinazo no sobresalga, evidentemente redunda en la comodidad del jinete.

[302] Cambio brusco de construcción: el nuevo aspecto depende de una idea como «ha de procurarse».

[303] Se alude fundamentalmente a la sangría. Cfr., p. e., Columela, VI 30, 5-6.

[304] Región del norte de Grecia, que, sobre todo por estar en una llanura bañada por el río Peneo, aventajaba a otras en cereales y ganado, dentro del cual eran famosos sus caballos.

por Rósea los roseanos. Las señales de que un caballo será bueno son si en los pastos rivaliza con los demás de la manada en ser el mejor en la carrera o en alguna otra cosa, y si, cuando el rebaño debe atravesar un río, está entre los primeros que avanzan y no vuelve la cabeza hacia los otros. La compra de los caballos es más o menos semejante a la de los bueyes y a la de los asnos, porque en la compra cambian de dueño mediante el mismo procedimiento que se recoge en las fórmulas de Manilio[305].»

7 «El ganado caballar debe criarse en los prados sobre todo con hierba, y en las cuadras y los pesebres, con heno seco; a las yeguas, cuando paren, se les añade cebada y se les da agua dos veces al día. Para la reproducción de estos animales, es preciso iniciar la cubrición en el equinoccio de primavera y seguir hasta el solsticio[306], para que el parto se dé en una época apropiada. Y es que afirman que nacen a los 11 meses y 10 días de la concepción[307]. Los que nacen después de este momento, generalmente tienen taras y no sirven para nada. 8 Cuando llega la época oportuna, es preciso que se cubra a la yegua dos veces al día, por la mañana y por la tarde, por mediación del "auriga" (así se llama el que se encarga de que tenga lugar la cubrición)[308]. De hecho, con la ayuda de este y atando a la yegua, la cubrición resulta más rápida y los caballos no eyaculan en vano al dejarse llevar por su ardiente deseo. Cuál es el momento en que las yeguas han de ser dejadas de cubrir[309], lo indican ellas mismas al preservarse del macho[310]. Si, en otros casos, estas muestran rechazo a la monta, se pica el interior de una cebolla albarrana y se mezcla con agua hasta alcanzar la espesura de la miel; después se frota con esto el sexo de la yegua cuando están en celo[311]. En caso contrario, se tocan los ollares del caballo con algo procedente de las partes de

---

[305] Cfr. *supra*, §§2, 5-6; 3, 5; 4, 5, y 5, 11.

[306] Evidentemente, de verano. Cfr. *supra,* I 28, y nn. allí.

[307] Así el nacimiento se produce cuando hay mejor hierba y, por ello, las yeguas tienen más leche.

[308] El auriga (aquí con forma monoptongada, *origa*), que en principio era un conductor de carro tirado por caballos, en el presente caso es la persona denominada mamporrero en español.

[309] Por haber quedado preñadas.

[310] Este rechazo de la yegua preñada hoy día se tiene por cierto.

[311] Cambio de número. A la vista de Columela, VI 27, 10, y Paladio, IV 13, 5, que hablan de la misma práctica, queda claro que aquí se pretende encender el deseo de la yegua inapetente y no el del caballo como parecen interpretan varios traductores.

9 la yegua[312]. Aunque pueda parecer increíble, hay que traer aquí a la memoria algo que sucedió realmente[313]. Al no poder ser llevado un caballo a montar a la madre, <al> haberle llevado por fin el "auriga"[314] cubriéndole la cabeza y haberle obligado a acoplarse con la madre, después, al quitarle el paño de los ojos tras bajar de encima de ella, atacó al "auriga" y lo mató
10 a mordiscos[315]. Cuando las yeguas han quedado preñadas, se ha de procurar que ni trabajen más de la cuenta ni estén en lugares fríos, porque el frío es muy dañino para las preñadas. De aquí que, en las cuadras, sea preciso también preservar el suelo de humedad, mantener cerradas puertas y ventanas, y colocar entre una y otra yegua barras de madera que, partiendo de los pesebres, las separen, para que no puedan pelearse entre ellas. Es preciso que la preñada ni coma hasta hartarse ni pase
11 hambre. Dicen que a quienes hacen cubrir a las yeguas en años alternos, les viven más estas y les nacen mejores potros, y que lo mismo que los campos que se siembran todos los años se agotan más, lo hacen las yeguas que se quedan preñadas también todos los años. En los 10 días siguientes al parto, hay que llevar a los potros a los pastos con sus madres, para que el estiércol[316] no queme sus tiernecillos cascos. A los que han hecho cinco meses, cuando ya se les ha recogido en la cuadra[317], hay

---

[312] A la vista de Columela, VI 27, 10, que habla concretamente de pasar una esponja por el sexo de la yegua y acercárla a los hocicos del caballo, y de las *Geopónicas* XVI 1, 7, que recomienda frotar los morros del macho con los flujos de las partes de la yegua, resulta evidente que «en caso contrario» quiere decir «en el caso en que el inapetente sea el caballo» y que la práctica indicada es otra distinta a la dada inmediatamente antes (la referida a la hembra que no quiere ser montada) y no una relacionada con ella, como parecen entender la mayor parte de los demás traductores.

[313] El carácter de increíble de la historia sin duda radica fundamentalmente en que es un rechazo de incesto entre animales, cosa que en principio no se da.

[314] Cfr. *supra*, §7, 8. Aquí Varrón emplea la forma sin monoptongación, *auriga*.

[315] Varrón acumula aquí una serie de construcciones del llamado *cum* histórico (nuestro «al» con infinitivo), que hacen un tanto discutible y confusa la sintaxis oracional del pasaje, pero que nosotros preferimos respetar. Aristóteles, *Hist. an.* IX 47, 630b31-631a7, cuenta dos historias similares: una referida a un camello que acaba igual, y otra a un potro que, al descubrir lo hecho, se arroja por un precipicio. Se piensa que Varrón ha podido hacer una mezcla de los dos relatos aristotélicos.

[316] De la cuadra.

[317] Cabe preguntarse si se hace referencia al regreso diario de los animales a sus establos, o al encierro durante la época en que comienza el mal tiempo.

que echarles harina de cebada molida con salvado, y cualquier otro producto de la tierra que les guste comer. A los que han 12
hecho ya un año, hay que darles cebada y salvado, mientras estén mamando. Y no hay que destetarlos antes de pasado el segundo año de vida; y, cuando se hallen con su madre, hay que tocarlos alguna que otra vez, para que, cuando sean separados de ella, no se asusten; y por la misma razón se han de colgar las bridas allí, para que los potros se acostumbren no solo a ver su aspecto sino también a oír el ruido que hacen al moverlas. Cuando ya estén acostumbrados a acercarse a nues- 13
tras manos, alguna que otra vez se les pone encima un niño, dos o tres veces echado sobre su vientre y, después, ya sentado. Esto se hace cuando tenga tres años. Y es que es el momento en que llega a su máximo desarrollo y se hace robusto. Hay quienes dicen que un potro puede domarse al año y seis meses, pero es mejor hacerlo después de tener los tres años, momento a partir del cual suele dársele herrén (de hecho es este un purgante muy necesario para el ganado caballar). Y es preciso que se haga esto durante 10 días, y no permitir en su transcurso que pruebe ninguna otra comida. Del undécimo día al décimocuar- 14
to se le ha de dar cebada, aumentándola poco a poco cada día; en lo que le hayas llegado a dar el <décimo> cuarto día, se ha de permanecer los siguientes 10 días[318]. Desde este momento se le ha de hacer trabajar de manera moderada y, cuando sude mucho, se le ha de frotar con aceite. Si hace frío, se ha de encender fuego en la caballeriza. Y, puesto que, entre los caba- 15
llos, unos son apropiados para el arte de la guerra, otros para el transporte, otros <para> la reproducción y otros para la carrera, no todos deben considerarse ni cuidarse igual. De aquí que sean unos los que el experto en la guerra elija y asimismo

[318] Seguimos aquí la enmienda de Giusta, 2006. El texto transmitido supondría una traducción como «en lo que le hayas llegado a dar el cuarto día, se ha de permanecer los siguientes 10 días», lo que se ha prestado a dos interpretaciones. Y así hay quienes entienden que «el cuarto día» es el cuarto de la serie de 14 acabados de citar, por lo que, en el cuarto año, tras dársele al animal solo herrén durante 10 días, se le daría cebada otros cuatro en creciente cantidad y otros 10 en la que se hubiese alcanzado al cuarto. Esto es, el plan abarcaría solo 24 días, en vez de los 34 de nuestra versión. Pero otros piensan que con «el cuarto día» se hace referencia al cuarto de la serie de 11 a 14 (esto es, al décimocuarto), con lo que, por otro camino (más rebuscado y discutible, según pensamos nosotros), llegan a nuestra misma traducción.

alimente y adiestre, que el conductor de cuadrigas y el saltador haga esto mismo pero de manera distinta, y que no obre idénticamente que los anteriores quien quiere conseguir caballos para el transporte poniéndoles la cobertura[319] o unciéndolos al coche[320], porque, al igual que para el arte de la guerra se quiere tener caballos fogosos, puesto que en este caso son para la actividad propia de los cuarteles, así, por el contrario, en los caminos se prefiere tenerlos tranquilos. Y es sobre todo por esta diferencia por la que surgió el que se castren los caballos. Concretamente, arrancándoles los testículos se hacen más tranquilos, y ello por el hecho de que carecen de semen. Estos caballos son denominados *cantherii*[321], como en el caso de los cerdos se
16 habla de *maiales* y en el de los gallos, de *capi*[322]. En cuanto al tratamiento médico, hay en el caso de los caballos una grandísima cantidad tanto de síntomas de enfermedad como de tipos de tratamiento, que es preciso que el mozo de caballos tenga escritos. De aquí que por esto en Grecia los médicos de ganado sean llamados en general *hippiatroí*[323].»

8 Estando hablando de estas cosas, vino de parte de Menates un liberto para decirnos que los pastelillos[324] se habían hecho y todo estaba listo para el culto, y que, por ello, los que quisieran, fueran allí para poder ofrecer cada uno el sacrificio en su propio favor.

---

[319] Se trata del llamado *ephippium* (del gr. *ephíppion*, de *epí* «sobre» y *híppos* «caballo»), una especie de cobertura sobre la que se sentaba el jinete. En Grecia, aún en el siglo V a.C. era habitual montar a pelo, y en Roma, cuando Varrón era niño, el *ephippium* no estaba al alcance de cualquiera, y durante tiempo se tuvo como un rasgo de virilidad el no usarlo. Esta pieza se fue perfeccionando hasta llegar a ser una silla de montar propiamente dicha.

[320] Concretamente, al llamado *raeda* (o *reda*), coche de caballos de origen galo, con cuatro ruedas, un número variable de animales de tiro y gran capacidad, que podía cubrirse con un toldo y servía para el transporte de viajeros con su equipaje.

[321] Parece que se relaciona con gr. *kanthélios*, término de origen obscuro que designa al asno con albardas y, en sentido figurado, a la persona tonta o patosa.

[322] Como es sabido, en estos animales el castellano solo tiene habitualmente una denominación específica para el castrado si se trata del pollo, «capón».

[323] En efecto, en griego el término *hippiatrós*, aunque por etimología debiera aplicarse solo al médico de caballos, se refiere en general al veterinario. La veterinaria antigua, con especial atención al caballo, está recopilada en la obra colectiva (16 autores) griega llamada *Hippiatriká*, llevada a cabo ya en el siglo IX por orden del emperador bizantino Constantino VII Porfirogéneta.

[324] Son los pastelillos sagrados llamados *liba*. Cfr. I 2, 28, y n. allí.

«Yo, por mi parte –dije–, no os dejaré ir hasta que me pagéis mi intervención con el tercer acto acerca de los mulos, de los perros y de los pastores[325].»

«Poco va a llevar hablar de ellos –dice Murrio–, pues los mulos y los burdéganos son híbridos y resultantes de un cruce, no salidos de raíces de su propia especie. Y es que un mulo resulta de una yegua y un asno; por el contrario, un burdégano, de un caballo y una burra. Cada uno de ellos dos es útil para el 2
trabajo, pero de ninguno de los dos se obtiene nada por reproducción[326]. A un pollino recién nacido se lo ponen, para que lo amamante, a una yegua, con cuya leche llegan a ser más corpulentos, porque, según dicen, esta leche alimenta más que la de burra. Lo crían, además, con paja, heno y cebada. También se cuidan de la madre adoptiva, para que la yegua pueda desempeñar su función de proporcionar la leche como comida al pollino. A este, criado así, a los tres años se le puede hacer que cubra. Y es que no lo rechaza por estar acostumbrado a los equinos[327]. Si 3
le haces que cubra con menos edad, no solo él mismo envejece con mayor rapidez sino que también lo que se concibe de él es peor. Quienes no tienen un asno al que hayan puesto a una yegua para que lo amamante, y quieren tener un asno semental, eligen entre los asnos al más corpulento y más hermoso que pueden, y que haya nacido de buena raza, de Arcadia, como decían los antiguos, o, como sabemos nosotros por experiencia, de Reate[328], donde algunos sementales se han llegado a vender a 30.000 y 40.000 sestercios cada uno[329]. Compramos estos animales igual que los caballos, y lo que hacemos prometer por estipulación al comprarlos y lo que llevamos a cabo al recibirlos es lo mismo que se ha dicho en el caso de los caballos[330]. Los 4

---

[325] Se trata de la tercera parte considerada en §1, 12, que, según el símil con una pieza teatral empleado ya en §5, 2, es el tercer acto (el anterior, se ha desarrollado de §5, 2 a §7, 16). El acuerdo entre los interlocutores para «pagarse» unos a otros con sus respectivas intervenciones, recordado aquí por el propio Varrón, se puede ver en §1, 2 y §2, 1.

[326] Sobre la esterilidad de las mulas, cfr. *supra*, §1, 27, y n. allí.

[327] Es decir, por haber sido amamantado por una yegua. Actualmente, la rara cría del mulo sigue, en líneas generales, lo indicado en el presente pasaje.

[328] Cfr. *supra*, §§1, 14 y 6, 1-2.

[329] La mayor parte de los manuscritos dan aquí la cifra de 400.000, pero los precios indicados *supra*, §1, 14, e *infra*, III 2,7 (en ambos casos, sin alternativas en la tradición), hacen inclinarse por la de 40.000.

[330] Cfr. *supra,* §7, 6. Algo sobre la compraventa de asnos se ha dicho también *supra,* §6, 3.

criamos sobre todo con heno y cebada, y lo hacemos también con mayor abundancia antes de la cubrición, para llenarles de fuerza mediante la comida con vistas a la reproducción. Los llevamos a que monten a las yeguas, en la misma época que a los caballos, y, como en el caso de estos, cuidamos de que se acoplen con ellas por mediación de los "aurigas"[331]. Cuando la ye-
5 gua pare un mulo o una mula, lo alimentamos y lo criamos. Si estos nacen en lugares palustres y húmedos, tienen los cascos blandos; pero si esos mismos son llevados en verano a los montes, lo que se hace en el territorio de Reate, sus cascos se ponen muy duros. Al adquirir una recua de mulos, se ha de mirar la edad y el aspecto, lo uno para que puedan soportar la fatiga durante el acarreo y lo otro para que puedan deleitar nuestros ojos con su presencia. Y es que todos los carros en los caminos
6 son conducidos por una yunta de ellos. Deberías estar de acuerdo con todo lo dicho por el hecho de tener yo la autoridad de un reatino –me dijo a mí–, si no se diese el caso de que tú mismo tienes en casa manadas de yeguas y has vendido recuas de mulos. Lo que se llama burdégano procede de un caballo y de una burra, es de cuerpo menor que un mulo, generalmente más tirando a un rojo vivo que él, con orejas como las de un caballo, pero <tiene> la crin y la cola semejantes a un asno. En el vientre de la madre está, lo mismo que el caballo, 12 meses[332]. Los crían y los alimentan lo mismo que a los caballos, y también conocen su edad por los dientes.»

9 «Queda –dijo Ático–, dentro de los cuadrúpedos, lo que concierne a los perros, <algo que nos atañe> muchísimo a nosotros, que apacentamos ganado lanar. Y es que, siendo así las cosas, el perro es el guardián del ganado y de quien necesita de su compañía para defenderse. En este caso se hallan sobre todo las ovejas y, a continuación, las cabras. Y es que suele tratar de apresarlas el lobo, frente al que ponemos a los perros como sus defensores. Sin embargo, dentro del ganado porcino, hay animales que son capaces de defenderse por sí mismos: los verracos, los cerdos castrados y las cerdas parideras. Y es que estos son algo parecido a los jabalíes, que en los bosques a menudo

[331] Cfr. *supra*, §7, 8, y n. allí. En este caso se emplea también la forma monoptongada.

[332] Parece que Varrón se refiere ahora tanto a los mulos como a los burdéganos.

han llegado a matar perros a dentelladas. ¿Y qué voy a decir del 2
ganado mayor, sabiendo que, estando una vez en el pasto una recua de mulos y habiendo venido allí un lobo, los mulos lo rodearon de forma instintiva y lo mataron a coces, y que los toros suelen ponerse mirando en distintas direcciones, con las grupas unidas, y así rechazan fácilmente a los lobos a cornadas? Por tanto, puesto que hay dos clases de perros, una de caza que se relaciona con las fieras salvajes del bosque, y otra que se adquiere para vigilancia y se relaciona con el pastor, hablaré de esta última siguiendo la estructuración del arte pastoril en nueve partes ya expuesta[333].»

«En primer lugar, se han de adquirir con una edad adecua- 3
da, porque los cachorros y los perros viejos no sirven de defensa ni a sí mismos ni a las ovejas y algunas veces de lo que sirven es de presa de las fieras salvajes. Deben ser de aspecto hermoso, gran tamaño, ojos negros o grises tirando a amarillo[334], ventanas nasales iguales, labios negruzcos o bermellones y ni vuelto hacia arriba el superior ni colgante el de abajo, con la barbilla metida y de la que sobresalgan un poco dos dientes, uno a la derecha y otro a la izquierda, con los superiores más bien derechos que salientes, de manera que los puntiagudos los tengan cubiertos por el labio, con la cabeza y las orejas grandes y colgantes[335], la 4
nuca y el cuello gruesos, junturas articulares distantes[336], las patas rectas y más bien como un patiestevado que como un patizambo, los pies grandes y anchos que se le abran al andar, los dedos bien separados, las uñas duras y encorvadas, la planta del pie no como si fuera de cuerno ni demasiado dura, sino como si fuera de esponja y mullida, con un cuerpo que se estreche desde lo alto de los muslos, el espinazo ni prominente ni convexo, la cola gruesa, el ladrido grave, las fauces grandes y el color preferentemente blanco, porque en la obscuridad tienen el aspecto de un león[337]. Además, se quiere que las hembras tengan gran- 5
des tetas con pezones iguales. Asimismo hay que cuidar de que

[333] Se ha expuesto teóricamente *supra*, §1, 12, y se ha aplicado a los animales tratados anteriormente.

[334] Cfr. *supra*, §2, 4, y n. allí.

[335] Nótese que, por un descuido estilístico, el segundo adjetivo no conviene aquí al primer sustantivo.

[336] Lo que, evidentemente, supone huesos largos entre dichas junturas.

[337] Hay quien ha pensado que el perro descrito aquí se asemeja al de los Abruzzos de la actualidad.

sean de buena raza. De aquí que también se los denomine por su zona de procedencia: laconios[338], epirotas[339], salentinos[340]… Hay que cuidar de no comprarlos a cazadores ni a carniceros, porque estos serán incapaces de seguir al ganado y los otros, si ven a una liebre o a un ciervo, los seguirán antes que a las ovejas. Por tanto, resulta mejor el perro[341] comprado a pastores que esté acostumbrado a seguir a las ovejas o que aún no tenga costumbre alguna.»

6 «Y es que el perro se acostumbra bastante fácilmente a algo y tiene más apego a los pastores que a las reses. Habiendo comprado Publio Aufidio Ponciano[342] de Amiterno[343] rebaños de ovejas en los confines de Umbría, rebaños en los que se habían incluido los perros pero no los pastores, y habiéndose acordado que los pastores llevasen a los rebaños a las dehesas de Metaponto[344] y al mercado de Heraclea[345], los perros, tras haber vuelto de allí a casa quienes los habían llevado al lugar, por la añoranza de los hombres, pocos días después y espontáneamente, aunque eran necesarios muchos días para hacer el camino, se procuraron el alimento en los campos y regresaron a Um-

---

[338] De Laconia, región griega de Esparta. De color blanco, tenían larga nariz y, por ello, buen olfato. Se decía que eran resultado del cruce de zorra y perro. Se empleaban sobre todo en la caza.

[339] Se hace referencia a los perros del Epiro por excelencia, los de Molosia, de los que reciben su nombre hasta hoy los llamados molosos. Eran negros y mayores que los laconios, con los que se podían cruzar, se utilizaban como guardianes y para pastoreo, y parece que son los que, p. e., suelen representarse en mosaico a la entrada de casas de Pompeya.

[340] Eran los perros que, traídos a Italia por cretenses llegados a la península de Salento, se extendieron a lo largo de toda Umbría (llamados por ello también umbros).

[341] Consideramos que aquí, como *infra*, §9,15, estamos ante un caso en que la palabra *canis* se emplea en femenino para referirse al animal en general (cfr. *ThLL*, *s.v.*). No vemos la razón por la que, p. e., la mayor parte de los traductores no admitan este hecho aquí, pero sí en el segundo lugar citado.

[342] Personaje desconocido. No sabemos si tiene alguna relación con el Marco Aufidio Lurcón de III 6, 1. En Cicerón, *Ep. Át.*, XII 44, 2, aparece un amigo de Ático al que se cita solo como Ponciano.

[343] Ciudad sabina de Italia, en los Abruzos, que llegó a tener bastante importancia.

[344] Ciudad de la Magna Grecia, fundada por aqueos en el primer cuarto del siglo VII a.C. en el golfo de Terento, en una rica llanura bien regada, que proporcionaba trigo y buenos pastos al ganado.

[345] Ciudad situada asimismo en el golfo de Tarento, a unos 20 km por debajo de la anterior, que, siendo mercado para el ganado trashumante, alcanzó cierta prosperidad.

bría junto a los pastores[346]. Y eso que ninguno de estos había hecho lo que prescribe Saserna en su *Agricultura*, que quien quiera que le siga siempre un perro, le eche una rana cocida[347].»

«Es muy importante que se tengan todos los perros de la misma raza, porque los emparentados se defienden más unos a otros[348]. Sigue el cuarto aspecto, el referido a la compra: un 7
perro pasa a ser de otra persona cuando es entregado por su dueño anterior al siguiente[349]. Sobre la salud y la responsabilidad por daños[350], se hacen las mismas promesas por estipulación que en el caso del ganado, salvo las cláusulas que es útil añadir aquí: unos fijan el precio de los perros por cabeza, otros acuerdan que los cachorros vayan con la madre, otros que dos cachorros cuenten por un perro, como dos corderos suelen hacerlo por una oveja[351], y la mayoría que se incluyan todos los perros que se han acostumbrado a estar juntos.»

«La alimentación del perro es más parecida a la del hombre 8
que a la de la oveja. Y es que come carne y huesos, no hierbas u hojas. Se ha de cuidar mucho que tenga su alimento. Y es que, si no se les proporciona comida, el hambre los llevará a buscarla y los alejará del rebaño; si no es que, como piensan algunos, in- 9
cluso llegan a desmentir el viejo proverbio[352] o incluso a representar el *mŷthos* de Acteón atacando a mordiscos al dueño[353]. Y 10

---

[346] A sabiendas de que, así, este párrafo ha de resultar algo pesado para el lector moderno, hemos tratado de mantenerlo para reflejar una vez más en lo posible el verdadero estilo de Varrón.

[347] Nueva burla de la obra de los Sasernas. Cfr. *supra*, I 2, 22 ss., y nn. allí. No obstante, la especie de superstición indicada aquí se recoge aún en un famoso tratado de agricultura publicado en el siglo XVI y reeditado muchas veces, *L'Agriculture et Maison Rustique* de Ch. Estienne y J. Liebault (cfr. *supra*, I, 27).

[348] La moderna biosociología apoya esto con la teoría llamada popularmente del «gen egoísta».

[349] Esto es, por simple entrega (*traditio*), dado que un perro no es una *res mancipi,* a diferencia de otras propiedades del campesino más estables, que necesitan determinados procedimientos legales, como, p. e., los esclavos o los animales bovinos. Cfr. *infra*, §10, 4, y nn. allí.

[350] Cfr. *supra*, §4, 5, y n. allí.

[351] Cfr. *supra*, §5, 5.

[352] Se trata del que el mismo Varrón cita en *Leng. lat.* VII 31 (se repite después en §32): *Canis caninam non est* «El perro no come carne perruna».

[353] Diana castigó a Acteón, experto cazador, transformándole en un ciervo y haciendo que fuese despedazado por sus propios perros. El delito cometido por él varía en la tradición mítica: jactarse de ser mejor cazador que la divinidad, intento de violarla en su templo o simplemente sorprenderla desnuda mientras se bañaba en el monte Citerón.

también se les ha dar pan de cebada, pero más bien empapado en leche, porque, una vez acostumbrados a comer esta comida, no abandonan fácilmente el rebaño[354]. No hay que dejarlos comer la carne de una oveja muerta naturalmente, no vaya a ser que su sabor haga que no puedan pasarse sin ella. Se les da también caldo de huesos y los mismos huesos triturados. Y es que esto fortalece sus dientes y agranda su boca, por el hecho de que las mandíbulas se abren con mayor energía, y ellos se vuelven más impetuosos[355] por el sabor de la médula. Acostumbran a tomar la comida durante el día donde pacen las ovejas, y por
11 la tarde en el establo donde se guardan aquellas. Para la reproducción, se comienza a cubrir al comienzo de la primavera. Y es que se dice que entonces las perras *catuliunt*, es decir, dan muestras de querer emparejarse[356]. Cuando han sido cubiertas, paren en torno al solsticio. Y es que la preñez les suele durar tres meses. Durante la gestación, se les ha de dar pan de cebada mejor que de trigo. Y es que les alimenta más y les proporciona mayor
12 cantidad de leche. En lo referente a la cría que sigue al parto, si hay muchos cachorros, es preciso elegir en seguida los que quieras conservar y deshacerte de los demás. Cuantos menos dejes, tanto mejor alimentados estarán por la mayor abundancia de leche. Se les hace una cama de granzas o de alguna otra cosa así, porque en una más blanda se criarán más fácilmente. Los cachorros comienzan a ver a los veinte días. En los dos primeros meses después del parto no se les separa de la madre, pero poco a poco se van alejando de ella. Se crían muchos en un mismo lugar y se los incita a pelearse, con lo que se hacen más impetuosos, y no se deja que se fatiguen, con lo que se harían más pere-
13 zosos. También se les acostumbra a dejarse atar, primero con ligaduras poco fuertes, y, si intentan roerlas, para que no se acostumbren a hacerlo, se los suele disuadir con unos golpes. En los días de lluvia hay que ponerles una cama de hojas o de forraje por dos razones, para que ni se manchen ni se enfríen[357].
14 Algunos los castran, porque piensan que con ello son menos

[354] Quizá porque, al ser leche de cordero, su olor atraía a los perros hacia el rebaño.

[355] Sobre este rasgo positivo del perro, que vuelve a indicarse después en varias ocasiones dentro de este capítulo 9, cfr. I 21, 1, y n. allí.

[356] *Catulio*, derivado del diminutivo *catulus* «cachorro», significa algo como «querer tener cachorros», esto es, «estar en celo».

[357] Cfr. *supra*, §§2, 15; 7, 10, y 7, 14.

propensos a abandonar el rebaño; algunos no lo hacen, porque creen que se hacen menos impetuosos. Algunos les frotan las orejas y entre los dedos con almendras trituradas en agua, porque las moscas, las garrapatas <y> las pulgas, si no te sirves de este ungüento, suelen causarles llagas en las citadas zonas. Para 15
que no sean heridos por las fieras, se les pone un collar que se denomina *mellum*, esto es, una correa en torno al cuello hecha de cuero duro y con clavitos, sobre cuyas cabezas, situadas en la parte de dentro de la correa, se cose una piel blanda, para que la dureza del hierro no les dañe el cuello[358]. Y, si un lobo o cualquier otro animal se hiere con ellos, deja en paz también a todos los demás perros[359] que no tienen el collar. El número de perros 16
se suele adquirir de acuerdo con el tamaño del rebaño: generalmente piensan que es algo razonable que a cada ovejero le siga uno. Pero este número unos lo ponen en una cantidad y otros en otra, porque, si se trata de regiones donde hay muchas fieras, debe haber más, cosa que sucede en el caso de los que suelen acompañar al rebaño por largas cañadas a los pastos de verano y a los de invierno. Pero para el rebaño que permanece en la casa de campo bastan dos para toda la finca, y deben ser un macho y una hembra. Y es que así cumplen mejor su cometido, porque, estando <uno> en compañía del otro, se hacen asimismo más impetuosos y, si uno de los dos está enfermo, no hay el peligro de que el rebaño esté sin perro.»

10 Al preguntarnos[360] con la mirada[361] si había pasado algo por alto, dije yo[362]: «Este silencio llama a escena a otro. Y es que en este acto[363] queda por decir cuántos pastores se han de tener y de qué tipo han de ser».

---

[358] Evidentemente es lo que en español se denomina «carlanca». La palabra latina no es segura aquí, donde los manuscritos se reparten entre *mellum* y *melium*, y en Festo, 137, 3-6 L., aparece como *millus*.

[359] Cfr. *supra,* §9, 5, n. a propósito del uso de *canis* en femenino con valor general.

[360] Son varias las ediciones (entre ellas, la seguida habitualmente por nosotros) que consideran que el comienzo del capítulo dedicado a los pastores se halla estrictamente un poco más abajo, en nuestro «y es que en este acto». Pero pensamos, al igual que algunos otros traductores, que la comprensión general del texto para un simple lector resulta mejor si dicho comienzo se establece donde lo hacemos aquí.

[361] Ático, que ha estado hablando hasta aquí sobre los perros.

[362] Vuelve a intervenir el propio Varrón.

[363] El tercero, que ha de tratar «acerca de los mulos, de los perros y de los pastores» (cfr. *supra*, §8, 1).

Entonces habló Cosinio: «Para el ganado mayor se han de tener personas adultas; para el menor, incluso niños. Pero en uno y otro caso han de ser más fuertes los que vayan por las cañadas que los que, quedándose en la finca, vuelvan todos los días a la casa. De aquí que en las dehesas quepa ver a gente joven y generalmente armada, mientras que en las fincas apa-
2 cientan el ganado no solo niños sino incluso niñas. A los que apacientan[364] es preciso obligarlos a permanecer todo el día pendientes del apacentamiento, a apacentar en común y, por el contrario, a que cada uno pase la noche junto a su propio rebaño. Es preciso también que todos estén bajo las órdenes de un mayoral y que este preferiblemente sea de más edad que los otros y más experto que los demás, porque, al que tiene más edad y conocimientos, están más dispuestos a obedecerle los
3 demás. Sin embargo, es preciso que no tenga tanta más edad que, por su vejez, sea menos capaz de soportar la fatiga. Y es que ni los ancianos ni los niños soportan fácilmente las dificultades de las cañadas ni las pendientes y las asperezas de las montañas, todo lo cual han de aguantar los que siguen a los rebaños, sobre todo a los de ganado bovino y a los de cabras, a los que les gustan mucho las rocas y los bosques para pastar. El aspecto de los hombres elegidos ha de ser el siguiente: fuertes y veloces, ágiles, con miembros flexibles, que no solo puedan seguir al rebaño sino también defenderlo de las fieras y de los bandidos, que puedan levantar la carga hasta los lomos de las bestias, que puedan escaparse corriendo y que puedan arrojar
4 dardos. No todo pueblo es apto para la cría de ganado, porque ni el bástulo ni el túrdulo[365] son capaces de llevarla a cabo y, en cambio, los galos están claramente hechos para ella, sobre todo para la de bestias de carga. En lo referente a la compra, son seis los casos que, en general, convierten a alguien en dueño legítimo de un esclavo: si se recibe al hacerse cargo de una herencia

[364] Se hace referencia aquí concretamente a los que llevan a apacentar los rebaños fuera de la finca.

[365] Plinio, III 8, sitúa a bástulos y túrdulos en la costa atlántica de la Bética. Pero el mismo autor también habla de unos bástulos en la Tarraconense (cfr. III 19 y 25) y de unos túrdulos en la Lusitania (cfr. IV 112, 113, 116 y 118). Además, se tiene la duda de si bástulos y bastetanos, de una parte, y túrdulos y turdetanos, de otra, son transcripciones de la denominación de un mismo pueblo o se refieren a pueblos diferentes. Sin duda, una vez más Varrón refleja aquí su permanencia en Hispania, por lo que se ha de referir a pueblos de la Bética. Cfr. *infra,* III 12, 7, y n. allí.

civil[366]; si se recibe por mancipación, en la forma debida, de aquel del que puede recibirse según el derecho civil[367]; o si ha hecho su cesión ante el magistrado quien puede hacerla y la ha hecho donde es preciso hacerla[368]; o si se adquiere por usucapión[369]; o si, procediendo de un botín de guerra, se compra en pública subasta[370]; o bien cuando es vendido públicamente dentro de los bienes o lote de cosas confiscadas a alguien[371]. En su compra, suele darse por incluido el peculio[372] (o bien añadirse una cláusula en sentido contrario) y hacerse la promesa por estipulación de que está sano y libre de responsabilidades por hurto o por daños; o, si el mismo no es entregado por man-

[366] En el derecho romano, el esclavo era una cosa (*res*), y como tal podía ser vendido o transmitido por herencia. La herencia civil (*legitima hereditas*) podía ser tanto testamentaria como intestada, pero seguía estrictamente la regulación contemplada en el derecho civil. En cambio, la herencia (o sucesión) pretoria (*bonorum posessio*) suponía la intervención del pretor, que, con cierta libertad de actuación, recurría a una serie de edictos y decretos y corregía y complementaba el derecho civil.

[367] El esclavo pertenecía a las cosas sometidas a un derecho de propiedad llamado *mancipium*, al que estaban sujetas las posesiones más estables de la familia, las *res mancipi*. El proceso de enajenación solemne de estas era la *mancipatio*. En ella intervienen cinco testigos, ciudadanos romanos de edad adulta, y otra persona (también ciudadano romano), que lleva una balanza y una moneda de bronce. El comprador, colocando una mano sobre el objeto vendido, afirmaba que era suyo y después garantizaba al vendedor el pago del precio convenido golpeando la balanza con la moneda y dándosela a aquel. La capacidad requerida al vendedor para realizar la *mancipatio* radicaba sobre todo en ser ciudadano romano.

[368] Se trata de la llamada *in iure cessio*, acto por el que podían ser enajenadas las *res mancipi* y las *res nec mancipi*. Comprador y vendedor se presentaban ante el pretor urbano, si se estaba en Roma, o ante el gobernador, si en una provincia. El primero, tomando el objeto en venta, declaraba mediante una fórmula que era su propietario, mientras que el segundo, cuando el magistrado le preguntaba si él afirmaba lo mismo, guardaba silencio o decía «no», con lo que el representante de la ley, mediante el acto llamado *addictio*, adjudicaba el objeto al comprador.

[369] La posesión de un objeto ininterrumpida durante un año, tratándose de una propiedad mueble, o de dos, tratándose de una inmueble, suponía su adquisición legal.

[370] En esta época, la mayoría de los esclavos eran prisioneros de guerra subastados públicamente en el mercado.

[371] Los bienes confiscados a los proscritos por una u otra razón eran vendidos por lotes en pública subasta: esta venta y cada uno de estos lotes recibía el nombre de *sectio* (de *seco* «cortar»), y el que los compraba (con vistas a la reventa), el de *sector*. Con intérpretes como Flach, 1997, entendemos que Varrón, tras emplear el término genérico de *bona* «bienes», precisa que en este caso se trata de lo que recibe el nombre técnico de *sectio* «lote (de un confiscado puesto en venta)».

[372] Suele ser una pequeña cantidad de ganado. Cfr. I 2, 17, y n. allí.

cipación[373], también suele garantizarse el pago del doble del precio fijado o, si se ha acordado así, simplemente el de este[374]. Su comida debe ser por separado, cada uno con su rebaño, durante el día, pero la de la tarde, en la cena, en común con todos los que están bajo un mismo mayoral[375]. Es preciso que el mayoral cuide de llevar con ellos todos los recursos que se necesitan para el rebaño y para los pastores, sobre todo los correspondientes al sustento de los hombres y a la curación de las reses. Y para esto tienen bestias de carga los dueños, unos yeguas y otros, en su lugar, algún otro animal que pueda llevar cargas en sus lomos.»

6 «Por lo que se refiere a la reproducción humana, la de los pastores que permanecen ininterrumpidamente en la finca es cosa fácil, porque tienen en la casa una compañera de esclavitud y la Venus pastoril no busca nada más allá de ella. Pero a los que se hallan en las dehesas y apacientan el ganado por lugares salvajes y se refugian de las lluvias repentinas no en la casa de la finca sino en cabañas, muchos consideran útil darles mujeres que sigan a los rebaños y preparen la comida a los pastores y les
7 hagan más cumplidores. Pero es preciso que estas mujeres sean fuertes pero no feas, de las que, en muchas regiones, no les van a la zaga a los hombres en el trabajo, como cabe ver por todas partes en el Ilírico, porque son capaces o de apacentar el ganado o de traer leña para el fuego y guisar o de mantener protegidos
8 los útiles junto a las cabañas. En cuanto a la cría de los hijos, he de decir esto, que, generalmente, las mismas mujeres <son> a la vez tanto madres como nodrizas[376].» A la vez mira hacia mí y me

---

[373] Un esclavo, a pesar de ser una *res mancipi*, era entregado al comprador sin *mancipatio*, por simple *traditio*, cuando el vendedor era un extranjero.

[374] Este compromiso se refiere al caso en que el comprador se vea privado de la cosa por evicción. Esta se da cuando el comprador sea vencido en un proceso en que un tercero demuestra que es el propietario de la cosa que le vendieron a aquel, o cuando a un tercero se le declara titular de ciertos derechos reales sobra la cosa comprada. Entonces, si se trataba de una compraventa por mancipación, el derecho romano suponía la obligación del vendedor a indemnizar al comprador con el doble del precio fijado. Sin embargo, cuando la compraventa no era por mancipación, si se quería prever el caso, se empleaban diversas medidas precautorias, como estipular una indemnización del doble del precio, según indicaba la ley para la compraventa por mancipación, o solo del precio convenido.

[375] Parece haber una cierta contradicción con lo dicho *supra*, §10, 2, donde se recomienda que los pastores apacienten en común durante el día y pasen la noche con su rebaño.

[376] Algo admirable en esta época, pues ambos papeles se habían ido disociando en las clases altas.

dice: «Lo mismo que te he oído decir que viste cuando fuiste a Liburnia[377]: que sus madres de familia llevaban al mismo tiempo la leña y a los niños que estaban alimentando, unas a uno y otras a dos. Y ellas dejaban a las claras que nuestras recién paridas, que permanecen echadas en la cama con mosquitero durante algunos días, son endebles como un junco y despreciables[378].» Y a este le dije yo: «No cabe duda, pues en el Ilírico, 9
además, se da el hecho de que una embarazada, cuando llega el momento de parir, se aleja no mucho de su trabajo y, dando a luz allí mismo, regresa con un niño que podrías pensar que no ha parido sino que ha encontrado. Y aún hay algo más: el caso de las mujeres que allí llaman vírgenes, a veces de veinte años, a las que la costumbre del lugar no les impide que, antes de la boda, se acuesten con quienes quieran, ni que puedan ir y venir solas y tener hijos[379].» «Todo lo que[380] se refiere a la salud de los 10
hombres y del rebaño y puede curarse sin necesidad del médico, es preciso que el mayoral lo tenga por escrito[381]. Y es que un analfabeto no vale para esto, porque de ninguna manera puede llevarle bien al dueño las cuentas del ganado. En cuanto al número de pastores, unos suelen fijarlo en una cantidad más escasa y otros en otra más holgada. Yo lo he fijado en la de un pastor por cada 80 ovejas de lana gruesa, Ático en la de uno por cada 100[382]. Si los rebaños de ovejas son grandes (y hasta de 1.000 11
cabezas los llegan a tener algunos), podrías rebajar más fácilmente el total de hombres que en el caso de rebaños más pequeños, como son los de Ático y también los míos. Y es que los míos son de 700 cabezas; tú, me parece, los has tenido de 800, y, sin

---

377 Región situada en la costa nordeste del Adriático, en la actual Croacia. A fines del I a.C., pasó a formar parte de la provincia romana de Dalmacia. La presencia de Varrón en la zona pudo deberse a su cargo en la lucha contra los piratas (cfr. *supra*, §pref., 6, y n. allí), pero no está claro que la región estuviera entonces bajo su jurisdicción, por lo que parece más probable que se aluda a su participación en una avanzada del ejército de Cinna contra Sila en la zona (84 a.C.) o en la expedición contra Dalmacia dirigida por el procónsul Gayo Cosconio (78-77 a.C.).

378 El empleo del mosquitero (*canopium* o *canopeum*), de origen egipcio, resultaba algo afeminado, infame o vergonzoso para la tradicional austeridad romana.

379 En este caso se trata de mujeres libres, que se pueden casar propia y legítimamente, no de esclavas, cuya boda consistía en una situación de hecho llamada *contubernium*.

380 Vuelve a hablar Cosinio.

381 Cfr. *supra*, §§2, 20; 5, 17, y 7, 16.

382 Cfr. *supra*, §§2, 19-20, y nn. allí.

embargo, exactamente igual que yo, has tenido un carnero por cada 10 ovejas. Para una manada de 50 yeguas hacen falta dos hombres, y, en todo caso, es necesario que uno y otro tengan consigo sendas yeguas domesticadas en las regiones en que hay la costumbre de que los mozos de cuadra lleven a pastar a las yeguas, como ocurre a menudo en Apulia y en Lucania[383].»

11 «Puesto que hemos cumplido lo prometido –dijo–[384], vámonos.» «De acuerdo –dije–, pero una vez que, <como> se ha anunciado, hayáis añadido algo sobre el beneficio extra de las reses y, dentro de él, sobre la leche y el esquileo.» «De todos los líquidos que tomamos como alimento[385], la leche es el más nutritivo, en primer lugar la de oveja y a continuación la de cabra. Pero la que es más efectiva como buen purgante es la de yegua, después está la de burra, a continuación la de vaca y después la
2 de cabra[386]. Pero entre todas ellas hay ciertas diferencias por los tipos de pasto, por la naturaleza de las reses y también por el ordeño. Por los tipos de pasto, porque <para alimentación es buena la leche que> procede de una res criada con cebada, paja y, en general, comida seca y sólida, y, en cambio, para purgar bien lo es <la procedente de> una que ha sido criada con pasto verde, de manera especial si se trata de alguna de las hierbas que, cuando se toman, suelen purgar bien por sí mismas nuestro cuerpo. Por la naturaleza de las reses, porque es mejor la leche procedente de las sanas y de las que no son aún viejas que si se da lo contrario. Por el ordeño y el nacimiento de las crías la mejor leche es la que ni lleva ordeñada mucho tiempo[387] ni se

---

[383] Lucania, situada al sur de Italia y llamada hoy sobre todo Basilicata, era, al igual que Apulia, famosa por los caballos que se criaban en su llanura.

[384] Cfr. *supra*, §8, 1. Parece que quien habla es Cosinio.

[385] Resulta incierta la identificación de los interlocutores que a partir de aquí tratan de la leche, el queso y el equileo. Generalmente se interpreta de la siguiente manera: §§1-4, Cosinio (la leche y el queso); §§5-10, Varrón (remata el aspecto anterior y trata del esquileo); §§11-12, Cosinio (añade algunos aspectos sobre el beneficio del pelo de la cabra). Sin embargo, Flach, 1997, discrepa de ello por diversas razones bastante defendibles y entiende lo siguiente: §§1-4, Vaccio (la leche y el queso); §5, Varrón (breve intervención); §6, Vaccio (remate de la leche y el queso); §§6-10, Ático (el esquileo); §§11-12, Cosinio (aspectos sobre el beneficio del pelo de la cabra).

[386] La leche más utilizada por los romanos fue la de oveja, seguida de la de cabra. Se consumió poco la de vaca, yegua y burra. Y, en general, este producto fue empleado sobre todo para fabricar quesos.

[387] Cosa compresible, dado que, como bien se sabe hoy día, los microorganismos contenidos en la leche ordeñada se desarrollan especialmente con el paso del tiempo y el aumento de temperatura.

extrae inmediatamente después de haber parido el animal[388]. Los quesos hechos de esta leche[389] que tienen el mayor alimento 3
son los de vaca, que son también los que, cuando se toman, se digieren peor; los siguen los de oveja, y los de menos alimento y los que se digieren mejor son los de cabra. Y también hay que hacer la distinción entre quesos que son tiernos y frescos y quesos que son secos y viejos, puesto que los tiernos son más nutritivos y no permanecen en el cuerpo[390], y con los viejos y secos ocurre lo contrario. Se comienza a hacer queso a la salida de las 4
Pléyades de primavera y se sigue haciéndolo hasta las Pléyades de verano[391]. Para hacer queso, en primavera se ordeña por la mañana y en otras épocas a mediodía, aunque debido a la disparidad de los lugares y del pasto no se hace lo mismo en todas partes. Para que cuaje la leche, <a> dos congios se les añade un trozo de cuajo del tamaño de una aceituna, que es mejor que sea de liebre o de cabrito que de cordero. Otros, en vez de cuajo, añaden leche de una rama de higuera y vinagre[392]; asimismo se echan algunas otras cosas[393], lo que, entre los griegos, unos llaman *opós* y otros *dácryon*[394].»

«No me sorprendería –dije– que fuese por esta razón por la 5
que los pastores plantaran una higuera junto al pequeño santua-

---

388 El calostro es rechazado también en otros autores clásicos, como, p. e., Plinio, XI 236. Sin embargo, en Marcial, XIII 38, 2, parece considerarse algo exquisito.

389 Con «esta» (*hoc*) sin duda se hace referencia a la leche que es mejor teniendo en cuenta los distintos criterios considerados anteriormente.

390 Al producir indigestión o estreñir.

391 Parece que aquí Varrón con «la salida de las Pléyades de primavera» se refiere a la salida inicial de esta constelación (cfr. I 28, y n. allí), y con «las Pléyades de verano» a cuando las mismas se hallan en el cielo en torno a media noche, lo que sucede a mediados de julio.

392 El líquido lechoso de la higuera (látex) como cuajo lo cita también, p. e., Paladio, VI 9, 1. Plinio, XXIII 117, precisa que, en esta propiedad, dicho jugo coincide con el vinagre. Por ello, quizás habría que corregir el texto de Varrón según Giusta, 2006, y entender «o vinagre» y no «y vinagre».

393 P. e., Columela, VII 8, 1, habla también de la flor de cardo silvestre y de la semilla de cártamo.

394 Términos helénicos, al parecer, en caracteres griegos. El primero denomina el jugo que brota del tronco de determinadas plantas, y el segundo, aunque en principio significa «lágrima», en este contexto viene a ser sinónimo del primero. Así, p. e., ambos se dan como denominación de la «savia» en Teofrasto, *Hist. plant.*, I 2, 3. De hecho, aquí parece tratarse simplemente del ya indicado látex de la higuera. Por otro lado, existe cierta discusión en cuanto al texto y el significado concreto de la oración de relativo en que se hallan estos términos.

rio de la diosa Rúmina[395]. Y es que allí suelen ofrecer en sacrificio leche, en lugar de vino, y animales lechales. Y es que "teta" antes se decía *rumis*; a partir de *rumis* aún ahora se da a los corderos la denominación de *subrumi*[396], y a partir de *lac* "leche" la de *lactantes* "lechales"[397].»

6 «Entre las sales que suelen echarse, es mejor la gema que la marina[398].»

«En cuanto al esquileo de las ovejas, lo primero en que me fijo, antes de comenzar a realizarlo, es en si tienen sarna o úlceras, para que, si es necesario, sean curadas antes de ser esquiladas. La época del esquileo es entre el equinoccio de primavera y el solsticio[399], cuando las ovejas comienzan a sudar. Y por este sudor (*sudor*) la lana recién esquilada ha recibido el nombre de
7 *sucida*[400]. A las ovejas recién esquiladas, el mismo día las frotan por todas partes con vino y aceite; algunos añaden a ello cera blanca y grasa de cerdo. Y, si se trata de la clase de oveja que

---

[395] Diosa de la infancia que enseñaba a mamar a los niños. Su nombre, como se ve a continuación, se relacionaría con el arcaismo *rumis* «teta», pero su función lo haría con la higuera, por el jugo lechoso de la misma, que, además, era adecuado para cuajar la leche.

[396] Cfr. *supra*, §1, 20, y n. allí.

[397] Se suele pensar que este pasaje etimológico hace referencia a la *ficus Ruminalis*, la higuera relacionada con la crianza de Rómulo y Remo, cuya denominación vendría también de *rumis* (hoy día se cree que, en realidad, procede de un gentilicio etrusco). Pero los detalles que las distintas versiones antiguas nos dan sobre la misma no son coincidentes. Al parecer, hubo una higuera llamada así al pie del Palatino (si bien antes se denominó *Romularis* por el primer gemelo), junto a la cueva denominada Lupercal, donde, de una u otra forma, habría ido a parar flotando el cesto con los dos gemelos y los habría amamantado una loba. Pero también se llamó igual otra higuera situada en el Foro junto al Comicio, bien por ser la misma trasplantada por el augur Navio, bien por haberse puesto allí en recuerdo de la otra. Nótese, pues, que, de considerarse que aquí se trata de la *ficus Ruminalis*, lo dicho por Varrón parece suponer que la higuera es posterior al templo de Rúmina y que ambos existían ya cuando los gemelos fueron amamantados bajo el árbol o bien que, contra la leyenda habitual, los mismos no lo fueron bajo él. Cabe pensar asimismo que el autor ha forzado un poco los hechos buscando una explicación etimológica ingeniosa y atractiva.

[398] Se hace referencia, sin duda, a la sal empleada como coagulante de la leche, por lo que más que pensar que esta observación no debiera estar propiamente aquí sino al final del §4, cabe considerar que, tras la interrupción de Varrón, sigue hablando bien Cosinio, bien Vaccio.

[399] De verano. La misma época de esquileo señalan las *Geopónicas* XVIII 8, 1. En cambio, p. e., Columela, VII 4, 7, observa que se ha de tener en cuenta el clima de cada zona.

[400] Falsa etimología: *sucida* procede de *sucus* «jugo» y, por tanto, literalmente significa «llena de jugo, húmeda», esto es, en referencia a la lana indica que aún no se ha lavado y está sucia.

suele estar cubierta[401], con esa misma substancia se frota bien por la parte de dentro la piel con que se la tapaba y se la cubre de nuevo con ella[402]. Si alguna es herida durante el esquileo, le untan la parte que sea con pez líquida. Las ovejas de lana gruesa se esquilan en torno a la siega de la cebada; en otros lugares, antes de la del heno. Hay quienes las[403] esquilan dos veces al año, 8
como en la Hispania Citerior, y realizan el esquileo semestralmente. Gastan el doble de energías, porque piensan que así crece más lana, razón por la que hay también quienes siegan dos veces los prados. Los que son bastante cuidadosos suelen esquilar a las ovejas poniendo esterillas[404] debajo, para que no se pierda ninguna vedija. Para esta labor se excogen días con tiempo sereno, 9
y en ellos la realizan aproximadamente de la cuarta hora a la décima[405]: cuando una oveja es esquilada mientras calienta mucho el sol, por su sudor la lana resulta más blanda, más pesada y de mejor color[406]. A la lana, una vez cortada y enrollada, unos la llaman *vellus* y otros *vellimnum*, y por estos vocablos cabe observarse que antes se descubrió el arrancamiento (*vulsura*) de la lana que el esquileo[407]. Quienes aún ahora la arrancan, tienen a las ovejas sin comer tres días antes, porque, estando ellas débiles, las raíces de la lana quedan menos agarradas. Generalmente se 10
dice que los barberos vinieron a Italia por primera vez procedentes de Sicilia, en el año 453 después de la fundación de Roma, como consta en una incripción colocada en un lugar público de

---

401 Cfr. *supra*, §2, 18.

402 Se pretende evitar o curar la posible sarna (psoróptica).

403 Resulta ambiguo si se refiere a todas las ovejas en general o solo a las citadas inmediatamente antes.

404 Otro uso de estas esterillas se ve en III 8, 1, donde, además, se precisa que son de cáñamo. Sobre las esteras hechas de materiales vegetales en general, cfr. *supra*, I 22, 1, y n. allí.

405 En el sistema horario romano, la duración de las horas variaba según la época del año. Como se ha dicho en §6, el esquileo tenía lugar entre el equinoccio de primavera y el solsticio de verano. De manera aproximada, el 21 de marzo la cuarta hora equivale a nuestro periodo de las 8 a las 9, y la décima al de las 15 a las 16; el 22 de junio, la cuarta al de las 6:58 a las 8:13, y la décima al de las 15:45 a las 17:02.

406 Cfr. *Geopónicas* XVIII 8, 4-5.

407 Esto es, dado que *vellus* «vellón de lana (trasquilada)» y *vellimnum* proceden de *vellere* «arrancar», lo que es cierto y también comprensible si se tiene en cuenta que la oveja en un principio tuvo pelo y no lana propiamente dicha. Cfr. *supra*, §1, 28, y n. allí. *Vellimnum* es un singular deducido a partir de la forma *velimna* dada por algunos manuscritos y que se supone con un sufijo etrusco y en plural.

Ardea[408], y que los introdujo Publio Titinio Menas[409]. Que antaño no había barberos[410] lo prueban las estatuas de los antiguos, porque la mayoría tienen el cabello y la barba largos[411].»

11 Toma la palabra Cosinio[412]: «Al igual que la oveja nos reporta un beneficio por el empleo de su lana para la ropa, así lo hace la cabra por el de sus pelos para las necesidades habituales de los marineros y también para las máquinas de guerra[413] y los utensilios de los artesanos[414]. E incluso hay algunos pueblos que se visten con sus pieles, como ocurre en el caso de Getulia[415] y en el de Cerdeña[416]. Y es evidente que la utilización de la piel de este animal se dio también entre los antiguos griegos, porque por ella en las tragedias se llaman *diphtheriae*[417] los ancianos y en las comedias los que se dedican al trabajo del campo, y así, por ejemplo, la

---

[408] Situada al sur de Roma, fue primitivamente la capital del pueblo latino de los rútulos y, si bien estaba a unos 5 km del mar, sirvió como puerto del Lacio.

[409] Quizá se trate de un liberto de origen griego, razón de su *cognomen* (*Menas*); para su *nomen* (*Titinius*) se ha acudido a Plinio, VII 211, pues la tradición varroniana ha transmitido *Ticinius*.

[410] *Tonsores* designó en latín tanto a los esquiladores como a los barberos, lo que, dentro de la práctica habitual del etimólogo antiguo, da pie a la digresión en que Varrón habla de los segundos cuando estaba considerando el esquileo de las ovejas.

[411] Según Cicerón, *Tusc.*, V 58, el tirano siracusano Dionisios I (405-367 a.C.) ya se hacía cortar el cabello y afeitar. De acuerdo con Plinio, VII 211, el año en que los barberos llegaron a Italia fue el 454 de la fundación de Roma (300 a.C.), no el 453 (301 a.C.) que registra Varrón. Ello se puede deber a que aquel autor sigue una tradición textual distinta a la que nos ha conservado la obra varroniana, o también a partir de un año distinto en la fundación de Roma (el 753 o el 754 a.C.).

[412] Es el interlocutor que ha incitado a tratar sobre la ganadería al principio de este libro II.

[413] Por su resistencia y durabilidad, los pelos de cabra se empleaban para ropa de marineros y soldados y para cuerdas utilizadas en las naves y en máquinas de guerra como la *ballista*.

[414] *Fabrilia vasa*, que nosotros traducimos por «utensilios de los artesanos», ha recibido otros diversos sentidos, como «torno de alfarero», «recipientes de los artesanos», o incluso «cubos para sacar agua de los pozos». Si se tiene en cuenta que en este caso se habla también de los pelos de la cabra (no de su piel, como parece entender algún traductor), creemos que hay que pensar asimismo en alguna clase de cuerda que vaya atada a utensilios empleados por los artesanos, más que, como también se ha pensado, en especies de bolsas para útiles o paños para tapar recipientes con líquidos.

[415] Región del nordeste de África, habitada por tribus bereberes.

[416] En esta isla se hacía de piel de oveja una especie de zamarra llamada *mastruca*, que, según Quintiliano, I 5, 8, es término sardo, si bien, según san Isidoro, *Et.* XIX 23, 5, la prenda era germánica.

[417] En griego, *diphthéra* significa «piel» y *diphtherías* «el que va vestido con piel».

llevan un joven en *El hijo cambiado* de Cecilio[418] y un anciano en *El atormentador de sí mismo* de Terencio[419]. Las cabras se esquilan 12
en gran parte de Frigia por ser allí de pelo largo, y con él suelen hacerse los "cilicios" y las demás cosas de este tipo. Pero se dice que fue por haber tenido lugar esta clase de esquileo por primera vez en Cilicia por lo que los cilicios le dieron ese nombre[420].»

Esto es lo que dijeron aquellos[421], sin que Cosinio objetara nada por su parte. Y en el mismo momento de acabar, un liberto de Vítulo[422], que iba de camino desde los jardines[423] de este a la ciudad[424], se detiene ante nosotros y dice: «Yo, enviado a buscarte, iba a tu casa para pedirte que no hagas más corto este día de fiesta[425] y vengas enseguida.»

De aquí que, mi querido Nigro Turranio, nos fuésemos por separado: Escrofa y yo, a los jardines de Vítulo; los demás, parte a casa y parte a casa de Menates.

---

[418] Del dramaturgo romano Cecilio Estacio (floreció en el 179 a.C.), tenemos simples títulos y fragmentos indirectos, que pertenecen a la comedia *palliata*. La obra dada aquí tiene el título de *Hypobolimeus*, adaptación latina del gr. *hypobolimaîos* «hijo supuesto, ilegítimo», que traducimos siguiendo la costumbre de algunos estudiosos de la comedia antigua. A la misma pieza parecen referirse estos otros títulos: *Hypobolimeus sive Subditivos* (este último término es el equivalente latino del griego), *Hypobolimeus Chaerestratus* (*El hijo cambiado Querestrato*) o *Hypobolimeus Rastraria* (*El hijo cambiado, comedia de la azada*). Se piensa que otra distinta es la titulada *Hypobolimeus Aesquinus* (*El hijo cambiado Esquino*). Parece que siguió el *Hypobolimaîos* de Menandro.

[419] Como las otras cinco comedias del autor (nació en torno al 190 y murió después del 160 a.C.), conservadas íntegramente, también tiene título griego (*Heautontimorumenos*), es del tipo *palliata* y se sirve de Menandro.

[420] *Cilicium* designa un paño fuerte hecho de piel de cabra que, p. e., empleaban los escenitas para sus tiendas desmontables.

[421] La referencia concreta de este «aquellos» resulta discutible en la medida en que empieza por resultarlo la identificación de los participantes en este diálogo final del libro II. Así, para Flach, 1997, son Vaccio y Ático, que, según él, han tratado sobre la leche y el queso (el primero) y el esquileo (el segundo), con una breve intervención de Varrón, que casi ha venido a mediar entre aquellos dos, y otra asimismo breve de Cosinio, que concluye el diálogo. Se ha pensado también que se trata del conjunto de los participantes del libro II e incluso algunos han llegado a considerar que hay una corrupción y ha de entenderse un singular («aquel») referido solo a Cosinio, que sería quien habría hablado del asunto de este §11.

[422] Quizá se trate del desconocido Pomponio Vítulo citado *supra*, §1, 10.

[423] Cfr. *supra*, I 3, 9, n. a «huerta irrigada».

[424] Según Dahlmann, 1935, col. 1190, aquí se hace referencia a la ciudad por antonomasia, Roma, y, por tanto, es esta donde se desarrolla el diálogo. Cfr. *supra,* §1, 1, n. a «Menates».

[425] Se sobreentiende algo como «con tu tardanza»: la celebración de la fiesta no comenzará hasta que llegue Varrón. Al sacrificio se ha hecho ya refeencia en §§1, 1 y 8, 1.

Libro III

1. ÍNDICE

Introducción (1)
La casa de campo perfecta (2)
División general de la disciplina en cuestión (3)
Tipos de pajareras (4-5)
Los pavos (6)
Las palomas (7)
Las tórtolas (8)
Las gallinas (9)
Las ocas (10)
Los patos (11)
Los cotos de caza. Las liebres (12)
Los jabalíes (13)
Los caracoles (14)
Los lirones (15)
Las abejas (16)
Los viveros de peces (17)

2. TEXTO

1 Habida cuenta de que, según la tradición, son dos las formas de vida de los hombres, la del campo y la de la ciudad[1], ¿puede caber alguna duda, Pinnio[2], de que estas no solo son

[1] En la siguiente exposición sobre los comienzos de la cultura humana, Varrón vuelve a inspirarse en última instancia en Dicearco, como anteriormente en I 2, 16, II *pref*., 1-2 y 4, y II 1, 3-10.

[2] Según dice el propio Varrón después (§§1, 9-10), es un vecino y amigo del autor. Se ha pensado en Tito Pinnio, al que Cicerón (cfr. *Ep. fam.*, XIII 61)

diferentes por el lugar sino que también tienen diverso origen temporal? Y es que la del campo es mucho más antigua, porque hubo un tiempo en que los hombres habitaban los campos y no
2 tenían ciudades[3]. Y esto es efectivamente así dado que, según la tradición, la ciudad más antigua en el caso de las griegas fue Tebas, en Beocia[4], que edificó el rey Ogigo[5], y en el territorio romano, Roma, que edificó el rey Rómulo, pues es precisamente ahora (no en el momento en que lo escribió Ennio) cuando, a este respecto, puede decirse:

> 700 años, poco más o menos, hace que, con augustos augurios, la ínclita Roma fue fundada[6].

---

nombró uno de los tutores de su hijo y segundo heredero. Pero no tenemos pruebas al respecto. También hay otras propuestas, como Asinio Polión, amigo y admirador de Varrón, e incluso Cicerón. Al igual que Fundania y Turranio en los libros anteriores, adopta un nombre relacionado con el tema que se va a tratar: *pinna* significa «pluma (de ave)».

[3] Entre la valoración del campo y de la ciudad hecha en este prefacio y en el del libro II parece existir una cierta contradicción: mientras que aquí la segunda es el grado máximo del desarrollo de la civilización humana, allí lo es el primero. Ello puede deberse a que ambos proemios se escribieron en momentos distintos, o quizás a que obedecen a diferentes inquietudes y fines del autor: en el caso del prefacio del libro II se refleja la preocupación de Varrón por la importante crisis cerealística de Italia, pero en el del presente habla quien va a desarrollar el tema de la *villatica pastio*, practicada fundamentalmente por ricos propietarios de *villae urbanae* que habitaban generalmente en la ciudad.

[4] Hay quienes quieren entender aquí «la ciudad más antigua fue la griega Tebas, en Beocia». Tebas, ciudad principal de Beocia, región de la Grecia Occidental, en la época de Varrón tenía ya realmente una larga e importante historia: p. e., hoy sabemos que a mitad del siglo XIV a.C. fue uno de los grandes centros micénicos.

[5] Rey legendario de Beocia, según unas fuentes, pero de Licia, de la Tebas egipcia o incluso de los Titanes, según otras. Se desconoce la etimología y el significado de su nombre: se ha relacionado con *oceanus* «océano». Se decía que en su época se había producido el primer diluvio, lo que se recoge un poco más abajo. Lo habitual en las fuentes antiguas es tener por fundador de Tebas al fenicio Cadmo.

[6] Dos versos de Ennio atribuidos a un lugar incierto de sus *Anales*. Varrón corrige a Ennio, porque, dado que la vida de este autor transcurrió entre el 239 y el 169 a.C., lo dicho por él aquí supondría la fundación de Roma en torno a finales del siglo X a.C. (o prinicipios del siguiente), cosa que chocaba con lo defendido por el propio Varrón, el 21 de abril del año 753 a.C., que, en cambio, sí coincidía con el paso de «700 años, poco más o menos» en la época en que se escribe la presente obra. Anteriormente, había habido también otros intentos de fijación de la fecha de la fundación de Roma: poco después de la Guerra de Troya, el 814/13 a.C., el 752 a.C., el 748/7 a.C.… E incluso hubo quien entendió que se habían dado dos fundaciones, una tras la guera de Troya y otra tres o cuatro siglos después.

Tebas, que se dice que fue fundada antes del diluvio de Ogi- 3
go[7], tiene, sin embargo, en torno a 2.100 años[8], y, si comparas este tiempo con aquella época primitiva en la que los campos comenzaron a cultivarse y se habitaba en cabañas y chozas y no se sabía qué era un muro o una puerta de ciudad, resulta que los agricultores son un número enorme de años anteriores a los habitantes de la ciudad. Y no nos ha de extrañar, porque ha sido 4
la divina naturaleza la que nos ha concedido los campos y, en cambio, la técnica humana la que ha edificado las ciudades, dado que se dice que todas las artes han sido inventadas en Grecia en el transcurso de los últimos 1.000 años y, en cambio, siempre ha habido en el mundo campos que se pudiesen cultivar. Y el cultivo del campo no solo es más antiguo, sino también mejor. De aquí que, no sin razón, se esforzaran nuestros antepasados por hacer volver a sus conciudadanos desde la ciudad a los campos, porque no solo eran alimentados por los romanos del campo en la paz sino que también eran ayudados por ellos en la guerra. Y no sin razón a la tierra la llamaban a la vez madre y 5
Ceres[9], y creían que quienes la cultivaban llevaban una vida cumplidora de su deber y útil y que ellos eran los únicos descendientes vivos de la estirpe del rey Saturno[10]. Y está en consonancia con esto el que se llamen *initia* «comienzos» sobre todo las ceremonias religiosas que se hacen en honor de Ceres[11]. Y con 6
no menos claridad también el nombre de la ciudad de Tebas indica que es más antiguo el campo, porque el nombre se le ha dado por el tipo de terreno, no por el fundador, pues la lengua primitiva y, en Grecia, los eolios de Beocia llaman *tebae* (sin as-

---

[7] Al parecer, una gran inundación de Beocia debida a un desbordamiento importante del lago Copais.

[8] Sobre los problemas de estos cálculos cronológicos, cfr. Flach, 2002.

[9] Sin duda no solo teniendo en cuenta el significado de esta diosa en general sino especialmente pensando en alguna de las etimologías (falsas, al parecer) que se daban para su nombre: *creo* «crear» o *gero* «engendrar (frutos)». Cfr., p. e., Varrón, *Leng. lat.* V 64.

[10] Dios itálico. A finales del siglo V a.C., se le construyó un templo en el Foro y en él se depositaba el tesoro público. Sin duda se le cita aquí por considerarle una divinidad protectora del campo, debido a una etimología (improbable) dada de su nombre: *sero* «sembrar» y los términos relacionados con este verbo, como *satus* «siembra» y *sata* «campos sembrados». Cfr., p. e., Varrón, *Leng. lat.* V 64.

[11] Como en II 4, 9 (véase n. allí), se entiende aquí que el término *initia* referido a Ceres y, por ello, en principio con el sentido de «ceremonias de iniciación, misterios», apunta a los «inicios» de la civilización.

piración[12]) a las colinas, y en la región de los sabinos, a donde vinieron los pelasgos desde Grecia[13], incluso ahora las denominan así, de lo que queda una huella en la vía de la Sal, a su paso por el territorio de los sabinos, no lejos de Reate, dado que allí
7 una cuesta de una milla se llama *tebae*[14]. Al principio, practicaban una agricultura muy indiferenciada debido a su pobreza, porque, tratándose de personas que descendían de pastores, no solo sembraban sino que también apacentaban en el mismo campo. Pero después creció su patrimonio y lo dividieron en dos partes, dando lugar a que unos fueran llamados agricultores
8 y otros pastores. Y, a su vez, esta última parte engloba otras dos, aunque nadie las ha diferenciado con bastante claridad, porque una cosa es la cría de animales en la casa de campo y otra la de los mismos en el campo. Esta última es bien conocida y considerada, porque no solo recibe el nombre específico de ganadería sino que también hay muchos hombres ricos que tienen para este fin dehesas, o arrendadas o compradas. La otra, la desarrollada en la casa de campo, por parecer de poca importancia, algunos la han añadido a la agricultura, a pesar de tratarse de cría de animales[15], y nadie, que yo sepa, la ha desarrollado de forma
9 completa y por separado. De aquí que, considerando yo que son tres los tipos de cosas del campo que se han desarrollado para obtener un beneficio (uno correspondiente a la agricultura, otro a la ganadería y un tercero a la cría de animales en la casa de campo), haya decidido componer tres libros, de los que ya he escrito dos: el primero, dirigido a mi esposa Fundania, sobre la agricultura, y el segundo, sobre la ganadería, dirigido a Turranio Nigro. El que queda, el tercero, sobre los beneficios de la casa

---

[12] Esto es, no *Thebae*, como el nombre de la ciudad también de Beocia.

[13] En principio, los pelasgos, cuyo héroe epónimo es Pelasgo, eran míticos habitantes prehelénicos de Grecia y, en general, del Egeo. Se sitúan especialmente en Tesalia, Epiro, Ática, norte del Peloponeso y Creta. Así, p. e., en Homero, *Il.* II 684, se habla de «la pelasga Argos». Sin embargo, el término llegó a designar a los griegos en general. Cfr., p. e., Virgilio, *En.* II 83. Resulta discutible de cuál de estas dos posibilidades se trata en el presente pasaje.

[14] En los manuscritos, aparece *thebae* o *tebae*. No conocemos otro testimonio de esta palabra y la etimología dada aquí, que tampoco aparece en otra fuente antigua, parece falsa. Actualmente, no se tiene un origen claro del nombre de la Tebas griega, cuya acrópolis se llamó Cadmea. Lo que resulta innegable es la existencia de términos griegos en la lengua de los etruscos y de otros pueblos de Italia.

[15] Cfr. I 2, 12-28.

de campo[16], te lo mando[17] en esto[18], porque me ha parecido que, por nuestra vecindad y afecto, debía escribirlo sobre todo para tí. Y es que, como tú tienes una casa de campo admirable por los trabajos de estuco y ebanistería[19] y por los exquisitos pavimentos de mosaico[20], y como pensabas que esto era poco si las paredes no estaban realzadas también con tus escritos[21], también yo, para que aquella, en la medida que me sea posible conseguirlo, pueda estar más adornada aún por la obtención de algún beneficio[22], te mando esto, acordándome al efecto de las charlas que tuvimos sobre la casa de campo perfecta. Y daré comienzo a la exposición de estas cuestiones con lo siguiente.

2 Durante los comicios[23] para edil[24], tras haber votado con un sol ardiente[25] Quinto Axio, senador de mi misma tribu[26], y

---

16 Esto es, de los animales criados en la casa de campo (*villa*).

17 Como al principio de este §1, se refiere a Pinnio.

18 Es decir, en esto que estás leyendo, en este escrito, o, quizá, en este volumen que te envío y dedico.

19 Son concretamente cornisas de estuco (*opus tectorium* o *albarium*) o de madera trabajada (*opus intestinum*), empleadas para decorar interiores.

20 Parece que aquí con *pavimentum lithostratum* (al igual que después en §2, 4) se hace referencia al mosaico en general. Como bien se sabe, este tipo de pavimento fue muy usado en las *villae*.

21 No está claro si son obras escritas por Pinnio, de lo que, en todo caso, no tenemos ninguna otra referencia, o simplemente de su propiedad.

22 Esto es, la aplicación de las enseñanzas del libro de Varrón permitirá que Pinnio obtenga ganancias para poder entiquecer aún más su casa de campo.

23 Esto es, la votación electoral de los llamados *comitia tributa* (asambleas por tribus). Se desarrollaban en el Campo de Marte, donde los miembros de cada tribu permanecían en un recinto (*saepta*), cuyo sistema de delimitación fue variando. De allí eran obligados a pasar por una plataforma llamada *pons* «puente», delante de la cual se hallaba la urna para depositar el voto; después desembocaban en otra zona acotada (*ovile* «redil»), de donde ya podían salir libremente. La localización exacta de este lugar de votaciones estuvo, al parecer, cerca del posterior Panteón, porque allí inició César para el mismo fin los *Saepta*, edificio amplio de forma rectagular y con columnas de mármol en los lados mayores, que acabó Agripa en el 26 a.C. y que en época imperial tuvo otros usos.

24 Para este cargo político, cfr. *supra*, I 1, 2.

25 A fines de la República, todos los magistrados se elegían en el mes de julio. El voto consistía en una tablilla de madera encerada en la que se escribía el nombre del elegido. Aquí, dado que Varrón vota y, sobre todo, que las elecciones son presididas por un cónsul (cfr. *infra*, §§2, 2 y 7, 1), ha de tratarse de ediles curules, no plebeyos (tanto unos como otros eran 2 en total). Según se identifiquen las disputas entre los habitantes de Reate y los de Interamna con las aludidas por Cicerón o no (cfr. *infra*, §2, 3), la acción se ha de situar en el 54 a.C. o en otra fecha (p. e., entre el 60 y el 50 a.C., para algunos).

26 Este senador, cuyo *praenomen* (*Quintus*) se debe aquí a una conjetura, aparece numerosas veces en la correspondencia de Cicerón, que era amigo suyo. Cfr., p. e., *Ep. Át.*, I 12, 1. Fue hombre entendido en letras. Él y Varrón

yo, y queriendo ambos estar cerca del candidato que apoyábamos, cuando volviese a casa, me dijo Axio: «Mientras se hace el recuento de los votos[27], ¿quieres que nos valgamos de la sombra de la Casa de Campo Pública[28] mejor que edificarnos una con media tablilla † de un candidato privado[29]?». «Pienso –dije– que no solo es cierto lo que se dice, "un mal consejo es lo peor para el que aconseja"[30], sino que también lo es que un buen consejo ha de considerarse como algo bueno para el que aconse-

---

votan juntos, porque, como se indica aquí, pertenecen a la misma tribu, esto es, a la misma circunscripción del territorio de Roma. Desde el 241 a.C., hubo 35 tribus, 4 urbanas y 31 rústicas. La de Varrón y su amigo es sin duda la llamada *Quirina*, la rústica a la que pertenecía Reate.

[27] Resulta discutible si en los comicios por tribus el orden de votación de estas se echaba a suertes y si el mismo consistía en determinar solo la que iba primero o en precisar el orden concreto de actuación de cada una. Parece que el recuento suponía dos fases: 1) los llamados *diribitores* sacaban los votos (*tesserae, tesserulae*) de la urna (*loculus*) y los clasificaban por candidatos; 2) los interventores (*custodes*) los recibían de manos de los primeros y, según los iba leyendo el presidente o una especie de pregonero, iban haciendo el recuento mediante la anotación de puntos en una lista de candidatos recogida en una tablilla (*tabula*) común para todos los candidatos o individual de cada uno. En esta época todavía no existía un edificio dedicado al recuento, el *Diribitorium*.

[28] La llamada *Villa Publica* de Roma era un edificio situado también en el Campo de Marte. Construido en el 435 a.C., fue ampliado y restaurado al menos en dos ocasiones. Su denominación de *villa* se debe a que se consideraba una propiedad extraurbana del Estado romano y, en un principio, estuvo rodeado de un parque. Parece que aún existía en el siglo II d.C. Aunque no quedan restos del mismo y no está clara su localización exacta, tenemos su representación gráfica en el reverso de un denario de los años 59-55 a.C. Sirvió sobre todo como cuartel general para realizar el censo y llevar a cabo levas, como alojamiento de embajadores y como lugar donde los generales esperaban a ver si les concedían el triunfo. Si no estaba ocupado por algún asunto público, se podía entrar libremente. César iba a hacer una gran remodelación de la zona y, al parecer, Varrón, para quien el edificio podría simbolizar la compatibilidad del campo y la ciudad, quiere rendir aquí un último homenaje a su estado presente.

[29] La interpretación de este pasaje va desde suponer que se trata simplemente de una de las varias bromas de Varrón de la presente obra a considerar que existe una laguna, o hacer diversas enmiendas.

[30] En latín, *malum consilium consultori est pessimum*. Es un senario yámbico del que habla Aulo Gelio, IV 5, 5-6. Según este erudito, se compuso y fue cantado por los niños romanos a raíz del siguiente hecho. La estatua de Horacio Cocles, legendario héroe de Roma, fue alcanzada por un rayo, por lo que fueron llamados los arúspices etruscos. Estos, llevados de su odio a los romanos, aconsejaron conscientemente lo contrario de lo que convenía hacer. Pero su maquinación fue descubierta y ellos fueron condenados a muerte. El verso sintetizó su actuación y castigo. El mismo Gelio indica que el verso se hallaba en los *Anales Máximos* y en las *Cosas memorables* de Verrio Flaco y supone que estaba inspirado en Hesíodo (cfr. *Trab. y días* 266).

ja y para el que es aconsejado.»[31] Y así nos vamos y entramos en
la Casa de Campo. Allí encontramos al augur Apio Claudio[32] 2
sentado en uno de los bancos, dispuesto a ayudar al cónsul si era
necesario. Estaban sentados a su izquierda Cornelio Mérula[33],
perteneciente a una familia consular, y Fircelio Pavón, de Reate,
y a su derecha Minucio Pica y Marco Petronio Páser. Tras haber-
nos acercado a este último, Axio dijo a Apio sonriendo: «¿Nos
acoges en tu *ornithon*[34], donde te encuentras sentado entre
aves[35]?» Aquel dijo: «Desde luego que yo os acojo, sobre todo a 3
ti, cuyas aves de hospitalidad aún estoy arrojando[36], esas que me

---

[31] Es decir, Varrón contesta afirmativamente a la pregunta que le ha formulado Axio de si ambos se resguardan del sol metiéndose en la *Villa Publica*.

[32] Apio Claudio Pulcro tuvo un papel importante en la política de su época y llegó a alcanzar el consulado en el 54 a.C., cosa que contradice a quienes defienden que este diálogo tiene lugar precisamente ese año, ya que aquí aparece como augur. Y es que, siendo asimismo un entendido en cuestiones religiosas, desempeñó este sacerdocio desde el 63 a.C. y escribió un tratado sobre la disciplina augural. Un augur, cuya función en general era la consulta de los auspicios, solía estar presente en los actos públicos para atender a las dudas religiosas. Su número llegó a 17 con César. Sin duda, la presencia de uno en el libro III se debe a que dos de sus medios de interpretar la voluntad de los dioses era la observación del vuelo de las aves y la de la manera de comer de los pollos sagrados.

[33] Lucio Cornelio Mérula, citado de diversas formas en lo sucesivo.

[34] En la presente obra, Varrón designa la pajarera más frecuentemente con el término griego transliterado *ornithon* (de *órnis* «ave») que con el latino *aviarium* (de *avis*). Ya ha incluido aquel (cfr. *supra*, II pref., 3) entre los griegos que, en su época, designaban numerosas partes de la casa romana. Después (cfr. §§3, 1 y 3, 7) comenta específicamente el significado y empleo del mismo. En general, con el helenismo se designa una pajarera mucho más rica en forma y contenido que la antigua de nombre latino.

[35] Los cuatro personajes que rodean a Apio tienen sobrenombre de ave. Parece que los dos primeros son reales: el que inicia la lista (*Merula* «el Mirlo», sin duda en cuanto pájaro capaz de imitar el lenguaje humano), por ser de una familia romana bien conocida, y el segundo (*Pavo* «el Pavo real»), aunque no está atestiguado en ninguna otra fuente, porque se piensa que el hecho de ser compatriota de Varrón avala su autenticidad. El *nomen* de este último, *Fircellius*, también parece estar relacionado con un nombre de animal: *fircus* es la forma osca de *hircus* «macho cabrío». En cambio, los dos últimos son, sin duda, meramente inventados con sobrenombre *ad hoc*: *Pica* «la Urraca» y *Passer* «el Gorrión».

[36] Esto es, las aves que se le ofrecieron al ser acogido como huesped le gustaron y le llenaron tanto que aún no ha terminado de vomitarlas para poder volver a comer (práctica frecuente entre los romanos). Creemos que se trata aquí de una hipérbole de este tipo y no de que, como piensan algunos traductores, el personaje aún esté eructando en señal de satisfacción (costumbre admitida durante un banquete romano): el verbo lat. *eructo(r)* como transitivo (este es su uso en el presente texto) no equivale al intransitivo esp. «eructar», sino al transitivo «vomitar». Aunque mantenemos como más acertada nuestra versión, consideramos que también puede estar justificada la de

pusiste hace unos pocos días en tu casa de campo de Reate, junto al lago Velino[37], cuando fui a resolver unas diferencias entre los habitantes de Interamna[38] y los de Reate[39]. Pero esta casa de campo que edificaron nuestros antepasados –siguió diciendo–, ¿no es más sobria que la refinadísima tuya del territorio de Reate? ¿Acaso ves aquí en alguna parte madera de tuya[40] u oro? ¿Acaso el color cinabrio o el de la piedra armenia[41]? ¿Acaso algún "emblema" o algún mosaico de teselas normales[42]? Pero

algún traductor que entiende que al personje en cuestión aún se le vienen placenteramente a la boca las aves comidas antaño con tanto gusto.

[37] En la Antigüedad, el río Velino, nacido en los Abruzos, al llegar al valle de la región de Reate, por la configuración del terreno, se convertía en un gran pantano, el llamado entonces *lacus Velinus*. Razones de salubridad llevaron a que, en el 271 a.C., el censor Mario Curio Dentado hiciera construir un canal para llevar las aguas estancadas a un salto natural, por el que se precipitaran al río Nera, un afluente del Tíber. Actualmente, el antiguo lago ha quedado reducido a una serie de pequeñas lagunas y la cascada artificial sobre el Nera, por sus concreciones carcáreas, se llama Cascata delle Marmore.

[38] Interamna Nahars (hoy, Terni), en Umbría, a unos 100 km de Roma, en la confluencia de los ríos Velino y Nera (de ahí su nombre de «entre ríos»), fundada por los sabinos.

[39] Las reformas hidráulicas indicadas en otra nota anterior tuvieron también efectos negativos: la llanura de Rósea se secó y, de otra parte, el río Nera, al recibir las aguas del Velino, provocó inundaciones en la zona de Interamna, y todo ello creó conflictos de intereses entre los diversos pueblos de la región. Cicerón, *Ep. Át.* IV, 15, 5, se refiere también a este asunto, pues los reatinos le pidieron que abogara a su favor: la cuestión es si la ocasión de la disputa aludida por él es exactamente la misma que aquí.

[40] Parece hablarse del árbor hoy llamado científicamente *Tetraclinis articulata* (Vahl) Mast. (en textos antiguos, se clasificaba dentro de otro género como *Callitris quadrivalvis* Vent.), que, en español, corresponde a la tuya articulada o bien al alerce africano. Poco conocido por los griegos, tiene una raíz de madera imputrescible de color rojo oscuro que, entre los romanos, era empleada en mobiliario de lujo. Crecía en el noroeste de África y, concretamente, en Mauritania había un monte que proporcionaba una especie con madera de gran calidad, pero que llegó a quedar totalmente agotado.

[41] Dos colores tenidos por preciosos. El primero (*minium*) se obtenía del cinabrio (sulfuro de mercurio rojo, confundido a veces con el tetróxido de plomo) y fue importado especialmente de Hispania. Era empleado por los pintores y en la decoración de las casas, y ello, al parecer, incluso de manera excesiva. Los romanos lo distinguían bien de otros matices del rojo. Cfr. Vitruvio, VII 4, 20, y 5, 28 y 30; Plinio, XXXIII 117. Por otro lado, la piedra armenia (*armenium*) es la azurita (carbonato de cobre), para cuyo color nuestro DRAE habla de azul de Prusia. Con nombre debido a su procedencia, Armenia, proporcionaba a los pintores un color que, como el anterior, se situaba entre los llamados brillantes (*floridi*). Cfr. Vitruvio, VII 5 8; Plinio, XXXV 30 y 47.

[42] El *emblema* (término griego que indica «algo insertado» en otra cosa) era un mosaico hecho con teselas diminutas (*opus vermiculatum*, de *vermis* «gusano»), habitualmente de colores. Solía fabricarse en talleres especializa-

allí[43] ocurre todo lo contrario. Y mientras esta casa de campo es común a la totalidad del pueblo, aquella es únicamente tuya; esta es en donde entran los ciudadanos y las demás personas al venir del Campo de Marte[44], aquella en donde lo hacen las yeguas y los asnos. Todo ello sin olvidar que esta es útil para administrar el Estado: es donde se reúnen las cohortes traídas ante el cónsul para la leva, donde presentan armas y donde los censores convocan al pueblo para el censo.» «O sea –dijo Axio–, ¿esta 5
casa de campo tuya del extremo del Campo de Marte es únicamente útil y no más suntuosa por sus lujos que todas las que tienen todas las personas en la totalidad de la región de Reate? Pero es que la tuya está cubierta de pinturas y, en no menor cantidad, de estatuas; por el contrario, la mía, donde no hay huellas de Lisipo o de Antífilo[45], tiene muchas del escardador y del pastor. Y, mientras que no puede existir una casa de campo sin una finca grande y sin estar cuidadosamente cultivada, la tuya ni tiene campo alguno ni buey ni yegua. En resumen, ¿qué 6
tiene tu casa de campo en común con la que tenía tu abuelo o tu bisabuelo? Y es que no ha visto, como aquella, ni heno segado ya seco en el tablado[46] ni vendimia en la bodega ni mieses en el granero. Pues por estar un edificio fuera de la ciudad, no es más casa de campo que los edificios de aquellos que viven fuera de la puerta Flumentana o en el Emiliano[47].»

Apio dijo sonriendo: «Ya que yo no sé qué es una casa de 7
campo, quisiera que me lo enseñases, para no equivocarme por

---

dos y llevarse después al lugar de colocación, que era frecuentemente un vano o sobre todo el centro de un mosaico formado *in situ* con piezas mayores (*opus tesselatum*). Para este último, Varrón emplea aquí el término griego latinizado *lithostrotum* (literalmene, «capa de piedras»). Actualmente, se emplea *emblema* como un tecnicismo con el sentido antiguo descrito.

[43] En la casa de campo de Axio.

[44] Vasta explanada de Roma situada en la orilla izquierda del Tíber, que se utilizaba para la concentración de muchas personas con diversos motivos (elecciones, recluta de soldados…) y en la se hacía deporte.

[45] Lisipo, que trabajó entre los años 350 y 300 a.C., fue uno de los grandes escultores griegos, muy grato a Alejandro Magno. Solo conservamos copias romanas en mármol de algunas de sus obras en bronce, como, p. e., la de Mercurio y Eros. Antífilo, nacido en la segunda mitad del siglo IV a.C., fue pintor, rival de Apeles. Mereció especial consideración por sus caricaturas.

[46] Cfr. I 13, 1, y n. allí.

[47] Dos zonas residenciales de ciudadanos acomodados. La citada puerta, cuyo nombre se relaciona con *flumen* «río», se hallaba en la muralla de Servio, al sur del Campo de Marte, cerca del Tíber. El Emiliano (*Aemiliana*, pl. n.) era un barrio situado fuera de esta puerta y, al parecer, no lejos de ella.

ignorancia, porque precisamente quiero comprarle una casa de campo a Marco Seyo[48] en el territorio de Ostia[49], y, si no son casas de campo los edificios que no tienen un asno como ese tuyo que habías comprado por 40.000 sestercios[50] y que me enseñabas en tu casa, me temo que, en lugar de una casa de
8 campo en la costa, voy a comprar una casa "seyana"[51]. Pero a desear tener este edificio me ha impulsado Lucio Mérula, aquí presente, cuando, tras haber pasado unos días en casa de aquel[52], me ha dicho que nunca ha sido invitado a una casa de campo que le haya agradado más, y que, sin embargo, allí no ha visto ningún cuadro ni ninguna estatua de bronce o de mármol, sino nada más que equipos de prensado para uvas o cántaros de
9 aceite[53] o machacadoras de aceitunas[54].» Axio miró a Mérula y dijo: «¿Qué clase de casa de campo es esa, pues, si ni tiene los adornos de una casa de ciudad ni las partes de una de campo?» Y le respondió aquel: «¿Acaso tu casa de campo de la ensenada del Velino, que no ha visto nunca ni un pintor ni un estucador, va a ser menos casa de campo que la situada en Rósea, que está elegantemente cubierta de estuco y cuya posesión compartes
10 con un asno?» Habiendo indicado con la cabeza que en nada era menos casa de campo la que era simplemente esto que la que era las dos cosas, tanto de campo como de ciudad, y habiéndole preguntado qué deducía él de estas cosas, este dijo[55]:

---

[48] Caballero romano que apoyó a César, pero tuvo asimismo la amistad de Cicerón y de Ático. Fue sobre todo un rico hombre de negocios, cosa que queda bien atestiguada en el conjunto de las varias veces que es citado a lo largo del presente libro III. Murió en el 45 a.C.

[49] La costa próxima a Ostia, el puerto de Roma, era un lugar de reposo ansiado por los habitantes ricos de la capital. P. e., Cicerón (cfr. *Ep. fam.*, VI 19, 2) tuvo una *villa* en *Astura*, situada entre Ostia y Anzio.

[50] Precios algo más altos tienen los asnos a los que se refiere II 1,14. Quizás aquí se quiere dar a entender que el dueño del asno lo enseñaba orgullosamente porque lo había conseguido por un precio inferior al de su valor real. En todo caso, parece que hay que enmendar Plinio, VIII 167, que refleja este mismo pasaje, pero que, sin duda partiendo de un manuscrito corrompido, da como cifra segura la de 400.000 sestercios.

[51] Otra broma de Varrón, que alude aquí al dicho latino *Ille homo habet equum Seianum* «aquel hombre tiene un caballo "seyano"», debido a que un tal Gneo Seyo había tenido un caballo de cualidades extraordinarias, pero que provocó la muerte de su dueño y de todos los que lo poseyeron sucesivamente.

[52] Seyo, de quien es la casa que se propone comprar Apio.

[53] Cfr. I 55, 5, y n. allí.

[54] Las *trapetae* de que se habla en I 55, 5: cfr. n. allí.

[55] La falta de precisión formal de Varrón, que incluso omite los pronombres orientativos que nosotros utilizamos (*le*, *él* y *este*), exige del lector un

«¿Que qué deduzco yo? Pues que, si tu finca de Rósea es merecedora de elogios debido a la cría de animales y es adecuado denominarla casa de campo porque allí se apacienta y se guarda ganado en establos, por una razón semejante también debe ser llamada casa de campo aquella en la que debido a la cría de animales[56] se consiguen grandes beneficios. Y es que, ¿qué más 11
da si consigues beneficios debido a las ovejas o debido a las aves[57]? ¿Acaso para ti es más dulce el beneficio obtenido del ganado bovino, de donde nacen abejas[58], que el de las abejas que se entregan a su labor en las colmenas de la casa de campo de Seyo? ¿Y acaso vendes tú al carnicero más caros los verracos nacidos allí en tu casa de campo que Seyo al tendero los jabalíes de aquí[59]» «¿Por qué no puedo yo –dijo Axio– tener abejas en 12
mi casa de campo de Reate? A lo mejor es porque en la de Seyo se da miel siciliana y, en cambio, en el territorio de Reate miel corsa[60]; y porque allí la bellota, que es comprada, hace engordar al jabalí cuando la come, y aquí, que es gratuita, adelgazar.» Apio dijo: «No ha dicho Mérula que no puedan darse en tu casa las clases de cría de animales dadas en la de Seyo, si bien es cierto que yo personalmente he visto que no las hay. Y es que[61], 13
como hay dos tipos de cría de animales, uno en el campo, en el que se incluyen los rebaños, y otro en la casa de campo, en el que se incluyen las gallinas y las palomas, y las abejas y los demás

---

esfuerzo especial de observación del contexto, del que cabe ver que Axio contesta a Mérula negando con la cabeza y después le pregunta qué deduce él de ello, a lo que, a su vez, va a responder ahora el mismo Mérula.

[56] Los intérpretes se dividen entre los que entienden aquí algo como «la cría de animales» en general y algo como «la cría de otros animales» distintos a los de la casa de campo aludida anteriormente, esto es, los que son objeto del presente libro III.

[57] En latín hay un juego de palabras entre *oves* y *aves* que el traductor español se ve obligado a «traicionar».

[58] Cfr. *supra*, II 5, 5, y n. allí.

[59] Puede tratarse aquí de la misma casa de campo referida *supra*, §2, 7, o de otra, si bien se piensa que en este último caso también se hallaría en la costa de Ostia, pues se hace la hipótesis de que los jabalíes aludidos vendrían de la *silva Laurentina*, un bosque al borde del mar conservado aún hoy día.

[60] Seyo emplea un tono irónico. La mejor miel era la de Sicilia, por abundar allí el buen tomillo (cfr. *infra*, §16, 14). En cambio, las plantas libadas habitualmente en Córcega daban lugar a una miel amarga.

[61] En este §13 se da un claro anacoluto original, que no queremos ocultar al lector: Varrón va a introducir ahora una subordinada causal y una cadena de subordinadas de relativo que dependen de ella en distinto grado, sin que llegue a construir realmente la oración principal que parece querer iniciar al comienzo de este párrafo.

animales que suelen criarse en el interior de una casa de campo, sobre los que tanto el cartaginés Magón como Casio Dionisio[62] y otros han dejado en sus libros algunas cosas sueltas y dispersas, que Seyo parece haber leído y, por ello, ser capaz de obtener con estas clases de cría de animales mayor beneficio de una
14 sola casa de campo que otros obtienen de toda una finca.» «Es cierto –dijo Mérula–, pues allí he visto grandes cantidades de ocas, gallinas, palomas, grullas y pavos[63], y también de lirones, peces, jabalíes y el resto de animales de caza. Y el tenedor de libros, un liberto suyo que estuvo al servicio de Varrón y que, en ausencia de su patrono, se encargaba de hospedarme, me ha dicho que por estas cosas cada año aquel[64] obtiene de su casa de campo más de 50.000 sestercios.» Al ver que Axio se quedaba admirado, le dije yo: «Sin duda conoces la finca de mi tía materna en la región de los sabinos, que se halla a 24 millas de
15 Roma por la via de la Sal.» «¿Cómo no? –dijo– Es donde en verano acostumbro a partir la jornada a mediodía[65], cuando voy a Reate desde Roma, o, cuando vuelvo de allí en invierno, a acampar durante la noche.» «Pues sé[66] que del *ornithon* que hay en esa casa de campo, solamente de él, se han llegado a vender 5.000 tordos a tres denarios cada uno, de manera que, ese año, esta parte de la casa de campo proporcionó un rendimiento de 60.000 sestercios, dos veces el que proporciona tu finca de 200 yugadas en Reate.» «¿Qué? –dijo Axio– ¿60? ¿60?
16 ¿60? Te estás riendo de mí» «60.000 –dije–. Pero, para llegar a pescar algo así, te será necesario o un banquete público o un triunfo[67] de alguien similar a como fue el de Escipión Metelo[68]

---

[62] Cfr. II 1, 27, y n. allí.

[63] Téngase en cuenta que, entre griegos y romanos, la única clase de pavo conocida fue el pavo real común o indiano (*Pavo cristatus*), originario de Oriente.

[64] «Suyo» y «aquel» se refieren a Seyo, el dueño de la casa de campo de la que se trata.

[65] Sobre este necesario descanso de mediodía, cfr. *supra*, I 2, 5, y n. allí.

[66] Varrón prosigue bruscamente hablando de la finca de su tía materna tras la contestación de Axio.

[67] La celebración de un triunfo solía acabar con un banquete.

[68] Este pasaje es uno de los utilizados frecuentemente para datar la época en que se desarrolla el presente diálogo. Algunos de los que defienden que esta es el 54 a.C., salvan la referencia al pasado existente en el texto (*tunc* «en su momento») considerando que no se trata de Quinto Cecilio Metelo Pío Escipión, citado ya en I 13, 7 y que, al parecer, debió de celebrar su triunfo precisamente el 54 o el 53 a.C., sino de su padre adoptivo (cónsul en el 80 a.C.), que celebró el suyo a fines del 71 a.C. Pero este otro persona-

en su momento, o cenas de asociaciones, ahora innumerables y que disparan los precios de los alimentos en el mercado. Si bien no has de esperar esta suma todos los demás años, el *ornithon*, espero, no te arruinará. Y, teniendo en cuenta las costumbres de ahora, no ocurre sino raramente que uno quede defraudado. Y es que, ¿llega a pasar un año sin que veas un banquete público o un triunfo o que las asociaciones celebran un banquete?» «Todo lo contrario –dijo[69]–. Debido al lujo imperante, de una u otra forma todos los días hay un banquete público dentro de las puertas de las casas de Roma.» «Asimisno ¿acaso no decía Lu- 17
cio Abucio[70], hombre, como sabéis, muy sabio, cuyos escritos satíricos son del tipo de los de Lucilio[71], que a su finca del territorio de Alba siempre la ganaba su casa de campo gracias a la cría de animales[72]? Y es que, según decía, el campo le daba un rendimiento de menos de 10.000 sestercios; la casa de campo, de más de 20.000. Este mismo afirmaba que, si adquiría una casa de campo a orillas del mar, en el lugar donde él eligiese, obtendría de esa casa de campo[73] por encima de100.000 sestercios. Y ¡vamos a ver! Marco Catón[74], hace poco, cuando se ha hecho cargo de la tutela de Luculo[75], ¿no ha vendido peces de

---

je no llevaba el sobrenombre de Escipión, por lo que habría que admitir un error de Varrón. También cabe la posibilidad de que aquí no se haga referencia tanto al «triunfo» de Metelo como a un «banquete público» suyo, con lo que desaparecen los problemas cronológicos y puede tratarse del Metelo hijo.

[69] Axio, aunque hay quien atribuye esta intervención a Mérula y quien al mismo Varrón.

[70] Nos sumamos a quienes piensan que estas palabras pertenecen a Varrón.

[71] Iniciador de la sátira romana del que solo nos quedan fragmentos. Vivió del 180 (?) al 103/102 a.C.

[72] Sobre Lucio Abucio solo conocemos lo que dice Varrón aquí e *infra*, §6, 6.

[73] Quizá, como Flach, 2002, hay que añadir *sine* a un *agro* que los demás editores suelen eliminar, con lo que se ha de entender aquí «sin el campo», esto es, sin incluir las tierras de la *villa*.

[74] Catón de Útica, biznieto de Catón el Censor, tratadista de agricultura. Opuesto a César, siguió el bando pompeyano y, después de la derrota de Tapso en el 46 a.C., en vez de aceptar el perdón de César, se suicidó en Útica, ciudad al frente de la cual había estado durante la guerra.

[75] Marco Licinio Luculo, hijo de Lucio Licinio Luculo y de nombre coincidente con el hermano adoptivo de este. Varrón lo cita solo aquí. Combatió contra Mitrídates y murió en Filipos (42 a.C.) luchando con los partidarios de los asesinos de César. Para el periodo de tutela hay que tener en cuenta que el citado Marco Catón murió en el 46 y el padre de este Luculo, al parecer, lo había hecho a fines del 57 o comienzos del 56 a.C.

18 los viveros de este por un valor de 40.000 sestercios?» Axio dijo[76]: «Mi querido Mérula, acéptame, por favor, como tu discípulo en la enseñanza de la cría de animales en una casa de campo.» Aquel contestó: «¿Cómo no? En cuanto te hayas comprometido a pagarme los honorarios[77], esto es, una cena, comenzaré mi trabajo.» «Yo, por mi parte, no me niego a pagarte y creo poder hacerlo de esa cría de animales incluso hoy mismo.» Apio dijo: «Creo que lo harás en cuanto se mueran ocas o pavos de esos animales criados en tu casa de campo.» Y aquel le contestó: «Y ¿qué más da si coméis aves o peces que han muerto de muerte natural, si nunca podéis comerlos más que muertos? Pero te lo ruego –dijo–, pónme en el camino de la disciplina de la cría de animales en la casa de campo y expónme su alcance y estructura.»

3 Mérula, sin rehusar hacerlo, dijo: «En primer lugar, es preciso que el dueño esté enterado de lo que en la casa de campo o en torno a ella puede alimentarse y criarse, de manera que le sirva al dueño de beneficio o placer. A la disciplina encargada de ello pertenecen tres tipos de cosas: los *ornithones*, los cotos de caza y los viveros de peces. Denomino ahora *ornithon* a lo propio de todas las aves que suelen criarse dentro
2 de los muros de una casa de campo[78]. Por coto de caza (*leporarium*) quiero que entiendas no lo que llamaban así nuestros antepasados, donde solo había liebres (*lepores*)[79], sino todo cercado que se incorpora a la casa de campo y mantiene encerrados animales para criarlos[80]. De manera semejante, llamo vivero de peces (*piscina*) a lo que mantiene metidos en agua
3 dulce o salada peces (*pisces*) junto a una casa de campo. Cada uno de los tipos de estas cosas puede dividirse al menos en dos clases, de manera que en el primer apartado[81] se halla lo que se

---

[76] Desde aquí al final de §2 se establece un diálogo entre Mérula y Axio lleno de un humor con el que hay que contar necesarimante para entender lo dicho en conjunto.

[77] Se emplea aquí *minerval*, término raro que deriva del nombre de Minerva, diosa de ciencias y artes. Al parecer, era una especie de pago o regalo que daban los alumnos a su maestro en ciertas ocasiones.

[78] Cfr. *supra*, §2, 2, y n. allí.

[79] *Leporarium*, de *lepus* «liebre», designaba en principio, evidentemente, un coto solo de liebres; después, como ocurre aquí y se verá después, se refirió a otro tipo de animales. Así a partir de los comienzos del siglo I d.C. se habla habitualmente de *vivarium*.

[80] Cfr. *infra*, §12, 1, donde se amplía esta definición.

[81] Del primer tipo.

contenta solo con la tierra, como es el caso de los pavos, las tórtolas y los tordos; <en> la segunda clase está lo que no se contenta únicamente con la tierra, sino que también requiere el agua, como es el caso de las ocas, las cercetas[82] y los patos. De igual manera, el segundo tipo, el de animales de caza, tiene dos clases distintas, una en que se hallan el jabalí, el corzo y la liebre; asimismo hay otra, correspondiente a lo que se halla en el exterior de la casa de campo, como las abejas, los caracoles y los lirones. Del tercer tipo, el acuático, hay asimismo dos 4
clases, porque se tienen peces en parte en agua dulce y en parte en agua de mar. En cuanto a estos seis apartados, para los tres tipos de cosas que suponen hay que procurarse asimismo tres tipos de especialistas (pajareros, cazadores y pescadores), o bien hay que hacer que sean ellos al menos los que compren animales que, valiéndote del esmero de tus esclavos, cuides durante la preñez hasta parir crías que alimentes y engordes para que puedan llegar al mercado. También se han de recoger en la casa de campo algunos animales que no necesitan para ello de las redes del pajarero, del cazador o del pescador, como lirones, caracoles y gallinas. La explotación de estas cosas[83] fue 5
la primera que tuvo lugar en la casa de campo. Y es que no solo los augures romanos se procuraron inicialmente pollos para los auspicios[84], sino que también lo hicieron los padres de familia en el campo. El siguiente tipo de explotación fue la de los animales que se encierran con una tapia cerca de la casa de campo para dedicarlos a la caza, y, al lado, la de las colmenas. Y es que las abejas, en un principio, utilizaban el tejado de la casa de campo, metiéndose bajo el alero[85]. En tercer lugar se comenzaron a hacer viveros de agua dulce y a recoger en ellos peces capturados en los ríos. Cada uno de estos tres tipos tiene 6
dos fases: la más antigua, durante la que dominó la frugalidad de antaño, y la más reciente, que fue añadida por el lujo de

---

[82] Esta es la traducción habitual de *querquedula* aquí e *infra,* §11, 11 de este mismo libro, pero no faltan quienes piensen que, en ambos lugares, no cabe la identificación de una anátida precisa y concreta.

[83] Teniendo en cuenta lo dicho a continuación, parece que «estas cosas» se refiere solo a las gallinas.

[84] Una de las técnicas de pronosticar el futuro que tenían los augures consistía en la observación del comportamiento de los pollos sagrados al comer, si dejaban caer o no de su pico algo de comida.

[85] Dado esto, parace que «al lado» (lat. *propter*) ha de entenderse en referencia a la casa más que a los cercados de caza.

después[86]. Y es que la primera fue aquella antigua fase de nuestros antepasados, en la que no había nada más que dos pajareras: un recinto a ras de suelo, en el que se criaban las gallinas, y su beneficio eran los huevos y los pollos; y otro sitio elevado, en el que estaban las palomas, en torres o en lo más alto de la casa
7 de campo. Por el contrario, ahora las pajareras tienen el nombre cambiado, porque se llaman *ornithones*[87], y el delicado gusto del dueño las dispone de manera que las resguarden tejados mayores que los que entonces resguardaban a las casas de cam-
8 po enteras, y en ellas se meten tordos y pavos. De la misma manera, en lo referente al segundo apartado, esto es, al coto de caza, tampoco tu padre, Axio, vio nunca allí otra cosa que un lebrato cazado. Y es que no era grande el cercado de entonces, mientras que ahora, para poder tener muchos jabalíes y corzos, encierran con tapias gran cantidad de yugadas. ¿O es que eran muchos los jabalíes que había en el coto de caza –me dijo a mí–
9 cuando tú compraste la finca de Túsculo a Marco Pisón[88]? En lo referente al tercer apartado, ¿quién poseía antes un vivero a no ser de agua dulce y con solo escualos y mújoles[89] en él? Por el contrario, ahora ¿qué remilgado[90] no dice que le da igual tener un estanque lleno de estos peces que de ranas? Y Filipo[91],

---

[86] Varrón sigue también aquí la doctrina del desarrollo gradual de Dicearco o se inspira en él.

[87] Cfr. *supra,* §2, 2, y n. allí.

[88] Marco Pupio Pisón Frugi, nacido en el seno de la familia de los Calpurnios, pero adoptado por el senador Marco Pupio. En su juventud fue orador y amigo de Cicerón. Cuestor en el 83 a.C. Sucedió como procónsul a Quinto Celio Metelo Pío en la Hispania Ulterior y celebró el triunfo en el 69. Fue legado de Pompeyo entre el 67 y el 62 y obtuvo el consulado en el 61. Su apoyo a Publio Clodio Pulcro causó la irritación de Cicerón. Legado pompeyano nuevamente, murió poco antes del 47.

[89] El medio acuático habitual de ambos era el mar. El escualo, pez plano cartilaginoso, tiene varios nombres en latín (*squalus*, *canis marinus* «perro de mar» y *canicula*, diminutivo del anterior). El múgil gustaba mucho a los antiguos por su carne blanca y grasa y era de una gran importancia económica en todo el Mediterráneo.

[90] El texto latino está corregido aquí por Keil, que supone el término *minthon* aparecido en algunos manuscritos de Columela, quien, en VIII 16, 4, recoge este pasaje de Varrón. Es una palabra griega (*mínthōn* «mata de menta»), no hallada en otros textos latinos. Según Filodemo de Gádara, *Los vicios* XXI 19-20 Jensen, se aplicaba metafóricamente a los que miraban por encima del hombro a los demás. La traducción concreta para este pasaje (y para el citado de Columela) varía ligeremanete, con el empleo de términos como «remilgado», «mequetrefe», «petimetre» o «esnob».

[91] Lucio Marcio Filipo, hijo de un personaje homónimo (cónsul en el 91 a.C.), fue pretor (62), gobernador de Siria (61-59) y cónsul (56). Se le envió

cuando se hospedó en la finca de Umidio[92] en Casino y este le sirvió una lubina estupenda sacada de tu río[93] y aquel la probó y la escupió, ¿no dijo: "¡Que me muera, si no me he creído que comía pescado!"? Así nuestra época, impulsada por la misma 10
exageración con que ha multiplicado los cotos de caza, ha llevado los viveros de peces hasta el mar y ha hecho acudir a ellos bancos de peces del piélago[94]. ¿No han recibido su nombre por este tipo de viveros Sergio Orata[95] y Licinio Murena[96]? Y es que ¿quién desconoce, dada su gran fama, los de Filipo, Hortensio[97]

---

como emisario ante Marco Antonio en el 43. Sin duda es el Filipo al que, junto con Luculo y Hortensio, Cicerón incluía en los *piscinarii* (algo como «maniáticos de los viveros de peces»). Cfr., p. e., *Ep. Át.* I 18, 6, 1.

[92] Personaje desconocido. Su nombre, *Ummidius*, se debe aquí a una corrección de Escalígero a partir de Horacio, *Sát.* I 1, 95-100, donde es un rico avaro al que una liberta suya termina matando de un hachazo. También aparece un personaje de igual nombre en Cicerón, *Ep. fam.* XVI 14, 1. Pero no tenemos seguridad alguna de que el del presente pasaje coincida con uno o los dos acabados de citar.

[93] La lubina (*lupus*) de río era más apreciada que la de mar. Tenía especial fama la del Tíber y la del Timavo (nacido en la actual Eslovenia, desemboca en Trieste). Y el lugar más apreciado para pescarla en el primero era la zona que, a su paso por Roma, quedaba, según dicen varios escritores romanos, entre dos puentes (al parecer, el puente Sublicio y uno de los dos que unían una y otra orilla a la isla Tiberina). Y es que era a donde iban a parar los desagües de la ciudad. Cfr., p. e., Horacio, *Sát.* II 2, 31.

[94] Sobre las piscifactorías, que se ponen de moda a fines de la República y van extendiéndose con rapidez hasta la época imperial, se trata más detenidamente *infra*, §17. Estas prácticas, junto a otras diversas, fueron dando al traste con la agricultura tradicional romana.

[95] Gayo Sergio Orata, aunque tuvo cierta actividad pública (fue pretor en el 97 a.C.), se hizo especialmente famoso por su amor al lujo y por la cría de peces y mariscos (especialmente las ostras) en Bayas; también tuvo negocios inmobiliarios. Su nombre fue relacionado ya desde antiguo con el de la dorada: *orata* es una forma dialectal de *aurata*, la denominación de este pescado. Su figura fue también citada con diferentes finalidades por Cicerón, Columela, Valerio Máximo y Plinio el Viejo: cfr. Bannon, 2014.

[96] Hay quienes lo identifican con Lucio Licinio Murena, el famoso personaje defendido por Cicerón en el 63 a.C. y cónsul al año siguiente. Pero para otros es el abuelo de este, del mismo nombre, pretor en el 101. El sobrenombre de esta familia, aquí, como, p. e., en en Plinio, IX 170, se relaciona con el de la morena, cosa con la que no se suele estar de acuerdo modernamente, pues se piensa que, en realidad, el mismo es de origen etrusco (y distinto, por tanto, a la denominación del pescado, un claro préstamo griego). La morena, abundante en el Mediterráneo, fue muy estimada por los antiguos.

[97] Quinto Hortensio Hortalo (114-50 a.C.), cónsul en el 69, fue asimismo brillante orador, pero resultó eclipsado por Cicerón y de él no nos queda nada. Aunque procedente de una familia de origen plebeyo, rivalizó con las clases altas de su época en riqueza y lujo, y mostró afecto un tanto excéntrico por sus plantas y animales.

y los Luculos[98]? Pues bien, Axio, dime por dónde quieres que empiece.»

4 Aquel dijo: «Por mí, empieza, como dicen en el ejército, detrás de la primera línea, esto es, por estos tiempos mejor que por los anteriores[99], porque de los pavos se obtienen mayores beneficios que de las gallinas. Y es más, no te voy a ocultar que de lo primero que quiero que se trate es del *ornithon*, porque los tordos han hecho que este nombre sea sinónimo de lucro[100]. Y es que los 60.000 sestercios me han hecho arder en deseos "fircelianos"[101].»

2 Mérula dijo: «Hay dos tipos de *ornithon*: uno por placer, como el que ha hecho nuestro querido Varrón, aquí presente, al pie de Casino[102] y que ha encontrado muchos admiradores; otro por lucro, tipo por el que algunos tenderos tienen lugares cerrados tanto en la ciudad como en el campo, en este último caso arrendados sobre todo en la región de los sabinos, porque allí, debido a la naturaleza del terreno, se ve gran cantidad de
3 tordos. Luculo[103] quiso que fuese de un tercer tipo la pajarera mezcla de los otros dos que hizo en su finca de Túsculo[104] metiendo bajo el mismo techo del *ornithon* un triclinio donde po-

---

[98] Lucio Licinio Luculo y su hermano adoptivo Marco, que tuvo una brillante carrera política (llegó a cónsul en el 73) y fue el principal testigo del poeta Arquias en el juicio en que le defendió Cicerón con un famoso discurso.

[99] Lenguaje metafórico partiendo del ámbito militar: *post principia* se refiere a los que se hallan tras la vanguardia (*principes*). Cfr., p. e., Salustio, *Guerra de Yug.*, 50, 2. Exactamente, lo que parece indicarse aquí con esta expresión es «lo que se halla cercano al presente», «lo que no está muy alejado de él».

[100] Axio es presentado a lo largo de este libro como un avaro, que, a propósito de los distintos aspectos de la *villatica pastio*, se interesa casi exclusivamente por su beneficio económico. Sin duda, con ello se alude a su carácter de prestamista, que revela la correspondencia de Cicerón.

[101] Hay quienes piensan que aquí se hace referencia a Fircelio Pavón, citado *supra*, §2, 2. Pero no tenemos ninguna constancia de que este se dedicara a la cría de tordos. Es más, su sobrenombre apunta más bien a que criase pavos, si bien tampoco esto se refleja en el tratado varroniano. Quien sabemos que sí se dedicaba a los tordos es la tía de Varrón, y con un rendimiento de 60.000 sestercios (cfr. *supra*, §2, 14-16), por lo que otros consideran que es en realidad a ella a la que se hace alusión aquí. En todo caso, su supuesto nombre, *Fircellia*, estaría hecho *ad hoc*: no tenemos testimonios epigráficos de él.

[102] Casino se hallaba en una colina y la villa de Varrón estaba abajo, en el valle, junto al río Rápido, un afluente del Liris, con el que aquel confluye cerca.

[103] Lucio Licinio Luculo.

[104] Sabemos que fueron muchas las casas de campo existentes en el territorio de Túsculo, como la de Cicerón (cfr., p. e., *Ep. At.*, I 1, 4) o la del mismo Varrón (cfr. §§3, 8 y 13, 1, del presente libro III).

der comer placenteramente y ver unos pájaros cocinados y puestos en una gran fuente y otros, en cautividad, revoloteando en torno a las ventanas. Pero se descubrió que este tipo era algo inservible, pues en uno así no deleitan tanto los ojos las aves que revolotean por dentro de las ventanas cuanto molesta el que un olor extraño penetre por las narices. **5** Pero, puesto que pienso que tú, Axio, lo prefieres así, hablaré del tipo que se hace por lucro, de aquel de donde, y no en donde, se toman los tordos cebados[105]. Pues bien, se hace un templete a la manera de un peristilo cubierto con tejas o una red[106], de un tamaño tal que en él puedan encerrarse unos cuantos miles de tordos y mirlos, aunque hay quienes, además, añaden allí también otras aves, 2
que, tras ser cebadas, se venden a alto precio, como hortelanos y codornices. Es preciso que a esta construcción llegue agua por una cañería y serpentee preferiblemente por canales estrechos que puedan limpiarse con facilidad (y es que, si se extiende allí mucho el agua, no solo se ensucia con mayor facilidad, sino que incluso resulta bastante peligroso beberla), y es preciso también que el agua sobrante que rebosa de aquellos se vaya por una cañería, para que las aves no puedan tener problemas con el lodo. Asimismo es preciso que tenga una puerta baja y estrecha 3
y preferentemente del tipo que llaman "de caracol"[107], como suele haber en el recinto para espectáculos en el que suelen luchar los toros, y que las ventanas sean escasas y tales que a través de ellas no se puedan ver en el exterior ni árboles ni aves, porque su contemplación y añoranza hacen languidecer a los pájaros encerrados. Igualmente es preciso que el lugar tenga la

[105] Nota de humor varroniano: «tomar (*sumere*) los pájaros» para llevárselos a vender y «tomarlos (*sumere*)» en el sentido de «comérselos».

[106] Con *testudo* parece hacerse referencia aquí, como *infra*, §§6, 4, y 7,3, a una especie de templete o quiosco cubierto con una bóveda que recuerda el caparazón de una tortuga, si bien el término suele tener el significado más general de una techumbre formada por cuatro lados que convergen en un punto, o el área cubierta por la misma.

[107] En latín, *cochlia/coclia* o *cochlea/coclea* (en general, «caracol») solo aquí se aplica a un tipo de puerta. Si bien el término nos puede dar una cierta idea de cómo podía ser esta, desconocemos su forma concreta y el mecanismo preciso que la hacía apropiada para una jaula de pájaros. Así unos entienden que tenía un paso en espiral o serpenteante y otros que se trataba de una especie de puerta gitatoria. Flach, 2002, entiende que se daba este nombre concretamente a la puerta giratoria que tenían que pasar los espectadores del anfiteatro para poder acceder a las gradas. Y es el caso que, según Procopio, *Guerra persa*, I 24, una de las puertas del hipódromo de Constantinopla llevaba el nombre de *kochlías* «caracol».

luz suficiente para que las aves puedan ver dónde posarse, dónde está la comida y dónde el agua; que las zonas de alrededor de las puertas y las ventanas se cubran con un enlucido liso, para
4 que no puedan penetrar ni ratones ni ningún otro animal; que alrededor de la parte interior de los muros de este edificio haya muchos palos donde las aves puedan posarse, existiendo, además, unas pértigas inclinadas desde el suelo al muro, con otras atravesadas fijadas a ellas y dispuestas gradualmente a poca distancia, a la manera de las verjas de las representaciones teatrales y del teatro[108]; que abajo, en el suelo, haya agua que puedan beber, y que, para comer, se les pongan bolas (estas se hacen sobre todo amasando una mezcla de higos y farro). Veinte días antes de que quiera[109] sacar los tordos, les da la comida con más generosidad, poniéndoles más y comenzando a alimentarlos con farro más fino. También es preciso que en esta construcción haya jaulas[110] que tengan algunas tablas como suplemento de
5 las pértigas. Suele conservar allí mismo frente a esta pajarera las aves que mueren en ella, para dar cuenta de su número al dueño[111]. Cuando sea necesario tomar de esta pajarera los pájaros con las condiciones requeridas, que se hagan pasar a una pajarera algo menor, que está unida a la mayor por una puerta, con más luz, que llaman *seclusorium*[112]. Cuando tiene allí pasado el
6 número que quiere tomar, los mata a todos. Esto se hace de manera oculta y en un lugar aparte para evitar que los otros, al verlo, se desmoralicen y se mueran en un momento inoportuno para el vendedor. Los tordos no tienen sus pollos como las otras aves migratorias (en el campo las cigüeñas, en un tejado las golondrinas), sino acá o allá, y, aunque por el nombre son machos, en la realidad también pueden ser hembras; y esto se ve que ocurre también en el caso de los mirlos, que, con nombre feme-

---

[108] Los sectores del graderío de un teatro, en una construcción hecha para la ocasión (a esto parece hacerse referencia con «representaciones teatrales») o en un recinto permanente, estaban separados por verjas (*cancelli*).

[109] El cuidador, el pajarero.

[110] Hay quienes piensan que son simplemente una especie de nichos.

[111] Sin duda, como hace Flach, 2002, no es necesario suponer una laguna en este párrafo, pues lo único que parece faltar es el sujeto de «suele», que, al igual que ocurre un poco más arriba y un poco más abajo, ha de ser uno como «el cuidador». Por otra parte, la razón de mantener amontonados fuera de la jaula los pájaros muertos puede tener no solo la finalidad de controlar a este sino también la de seguir alguna práctica augural.

[112] Término aparecido solo aquí, de *secludo* «encerrar aparte».

nino, pueden ser tambien machos[113]. Además, habida cuenta de 7
que las aves pueden ser en parte migratorias, como las golondrinas y las grullas, y en parte residentes, como las gallinas y las palomas, los tordos son del primer tipo, el migratorio, y todos los años se dirigen a Italia volando a través del mar en torno al equinoccio de otoño y regresan volando al mismo lugar hacia el equinoccio de primavera, y en otra época lo hacen las tórtolas y las codornices en un número incalculable. Que esto sucede así se puede observar en las islas de Ponza, Palmaria y Pandateria, cercanas entre sí[114]. Y es que, cuando vienen en su primer vuelo, se quedan allí unos pocos días para descansar, y asimismo lo hacen cuando regresan de Italia a través del mar.»

Apio dijo a Axio: «Si metes allí[115] 5.000 pájaros[116] y hay un 8
banquete público y un triunfo, en seguida te será posible prestar a un interés alto los 60.000 sestercios que quieres[117].» <Entonces, dirigiéndose a mí>, dijo: «Háblanos <tú> de aquel otro tipo de *ornithon* que se cuenta que has hecho por capricho al pie de Casino, en el que se dice que has superado con mucho no solo el modelo de su inventor entre nosotros, el *ornithotrophion*[118] de Marco Lenio Estrabón[119], que fue nuestro anfitrión en Bríndisi y el primero que tuvo encerradas allí en una exedra[120] del peristilo aves, a las que daba de comer a través de una red, sino también los grandes edificios de Luculo[121] en su finca de Túsculo.»

---

[113] Comentario gramatical similar a Varrón, *Leng. lat.* IX 55, pero aquí un tanto fuera de lugar.

[114] Cfr. *supra*, I 8, 5, y n. allí.

[115] En el tipo de pajarera del que se está hablando.

[116] Por la expresión, se ha pensado que son pájaros capturados más que criados en la jaula misma. Dado lo dicho *supra*, §2, 15, pueden ser concretamente tordos.

[117] El precio por pájaro es aquí el mismo que *supra*, §2, 15. Tenemos algunas noticias de los préstamos entre Cicerón y sus amigos, incluido el mismo Quinto Axio. Cfr., p. e., *Ep. Át.* I 12, 1.

[118] Transliteración de un término griego realmente inexistente: de *órnis* «pájaro» y *tréphō* «alimentar», es una manera un tanto pedante y quizá humorística de designar la jaula para pájaros por parte de uno de los personajes del diálogo, que acaba de usar un helenismo (*archetypon*, nuestro «modelo») y al que sin duda no le parece suficiente para lo mismo la palabra griega *ornithṓn,* real y varias veces usada en la obra.

[119] No está clara la relación de este personaje con Marco Lenio Flaco, amigo de Ático y de Cicerón.

[120] En sentido recto, esta denominación se refería a una sala con asientos en la que se conversaba.

[121] Lucio Licino Luculo.

9 Y yo le contesté: «Se debe a que[122] tengo al pie de la ciudad de Casino un río, que atraviesa mi casa de campo[123], transparente y profundo, de márgenes de piedra[124], de 57 pies de ancho y que, para ir de una parte a otra de la casa de campo, se cruza por puentes, y de 950 pies de largo en línea recta desde la isla que hay en la parte inferior de las aguas, donde confluye otra corriente, hasta la parte superior del río, donde está el es-
10 tudio[125]. Junto a cada una de las orillas del río hay un paseo a cielo abierto de 10 pies de ancho[126]; a partir de este, en dirección al campo, se halla el lugar del *ornithon*[127], cerrado en las dos partes, derecha e izquierda, por altas tapias. En el interior de ellas, el lugar que es propiamente del *ornithon* presenta el aspecto de una tablilla de escribir con agarradera[128]: la parte en la que es rectangular tiene una anchura de 48 pies y una longitud de 72, y la parte que corresponde a la agarradera redonda

---

[122] Las palabras de Varrón comienzan en el original con una oración causal, que la mayor parte de los comentaristas ven como uno de los «descuidos» del autor, pero que cabe entender más bien como una justificación o explicación de la superioridad de la pajarera de la que Apio ha dicho que averntaja a todas las anteriores del mismo tipo. La descripción de esta pajarera resulta de difícil comprensión en más de un aspecto y, a lo largo del tiempo, ha sido objeto de múltiples interpretaciones y reconstrucciones gráficas. Flach, 2004, ofreció un estudio pormenorizado con diversas propuestas clarificadoras, que nosotros hacemos nuestras en algunos casos. En 2001 se hallaron unos restos arqueológicos que quizá forman parte de la pajarera en cuestión. Resulta interesante la propuesta de Étienne, 2006, quien supone una construcción de la misma siguiendo la aritmología pitagórica basada en el número ocho y dando lugar a una especie de templo astral.

[123] Esta *villa* de Varrón es de la que se quiso apoderar Marco Antonio a fines del 48 a.C. o comienzos del año siguiente, pero que el triúnviro, tras llegar a invadirla, tuvo que abandonar debido a las órdenes que desde Alejandría le dio César. Mas, a la muerte de este, Marco Antonio consiguió por fin sus propósitos. No obstante, cuando Varrón escribe la presente obra, parece haberla recuperado ya.

[124] Sin duda debido a obra humana, no simplemente por razones naturales.

[125] Con el nombre de *museum*, es sin duda el lugar de estudio de Varrón, donde tenía su biblioteca y dictó algunas de sus obras. Cfr. Cicerón, *Fil.* II 104-105.

[126] Frente a la duda que tienen algunos intérpretes entre ver un paseo a cada lado del río o uno en una sola de sus orillas, nosotros coincidimos con los que se inclinan por lo primero.

[127] Esto es, si se admite la existencia de dos paseos, la pajarera está pasado el que linda con el campo, no con la casa, o, si se quiere, entre el paseo de la parte del campo y el comienzo de este.

[128] Con el nombre latino de *capitulum* (algo como «cabezal»), era un añadido de madera en forma de anillo (a continuación, se califica de «redonda»), con el que la tablilla podía ser agarrada (de ahí nuestra traducción en la línea de algunas otras versiones) y transportada.

tiene 27[129]. Además de esto, hay, trazado, por así decirlo, en el 11
margen inferior de la tablilla, un paseo desde el *ornithon*, una pequeña ala[130], en medio de la cual hay jaulas[131]. Donde se halla el acceso para el que quiere ir al interior del área de la pajarera, a la entrada, en los lados derecho e izquierdo[132], hay sendos pórticos formados de columnas delanteras de piedra y, en el medio, en lugar de otras, de arbolillos bajos[133], en tanto que desde lo alto de la tapia[134] hasta el arquitrabe el pórtico está cubierto de una red de cáñamo y asimismo lo está desde el arquitrabe al estilóbato. Estos pórticos están repletos de aves de todas clases, a las que se da la comida a través de la red y les llega el agua[135] por un estrecho canalillo. Cerca de la parte in- 12
terior del estilóbato, a derecha e izquierda, en el extremo superior del área rectangular, desde el centro y en dirección a los pórticos, hay dos viveros de peces, uno a cada lado, alargados y no muy anchos[136]. Entre estos viveros solo hay un caminillo,

---

[129] Sin duda, de diámetro.

[130] Se emplea aquí el término *plumula*, diminutivo de *pluma* y, por tanto, en principio «plumita (de ave)». Este sentido no parece tener cabida en el presente pasaje y se ha llegado a pensar en una corrupción textual. Pero se ha supuesto también que Varrón, quizá con cierta intencionalidad humorística, ha partido del gr. *ptéron*, que, además de ser «pluma (de un ala de ave)», indica «columnata delante de un templo». Así aquí sería una especie de pequeño saledizo del edificio principal.

[131] Se discute si aquí son jaulas propiamente dichas. Entre quienes lo afirman, algunos consideran que estas jaulas servían como reserva o para aclimatar a los pájaros.

[132] De la zona rectangular de la jaula, la equivalente al cuerpo de la tablilla de escribir. Hay quienes entienden que estos pórticos ocupan solo los lados de la entrada y quienes la totalidad de cada uno de los lados: en este caso, «a la entrada» o «en el umbral» viene a equivaler a algo como «ya en el umbral».

[133] De los que han tratado de reconstruir esta pajarera, unos suponen que los árboles de la fila central se corresponden con las columnas de la primera fila y otros que lo hacen con los intercolumnios de esta.

[134] La que limita el recinto de la pajarera y hace de fondo a lo largo de uno y otro pórtico.

[135] Sin duda, procedente del río indicado al principio de §9.

[136] La localización de estos viveros para peces (*piscinae*), quizá en este caso más bien estanques de adorno que criaderos propiamente dichos, varía según los intérpretes: así, p. e., para unos son paralelos a los corresponientes pórticos y para otros perpendiculares a los mismos. Nosotros seguimos a Flach, 2002: cfr. aquí láminas 1-12, que resumen gráficamente las diversas propuestas. Por otro lado, Vagenheim, 2017, volviendo a una puntuación del Renacimiento, entiende que al final de §11 hay una simple coma, por lo cual lo que viene a continuación se ha de referir concretamente al canalillo, en una interpretación como «…por un estrecho canalillo, siguiendo la parte interior del estilóbato…».

que da acceso al *tholus*[137], que está más allá, redondo, con columnas, como ocurre en el templo de Cátulo[138] si pones columnas en vez de paredes. Por la parte de fuera de estas columnas hay un bosque plantado por la mano del hombre, con árboles tan grandes que recibe luz solo por la parte inferior, y todo él
13 rodeado de altas tapias. Entre las columnas exteriores del *tholus*, que son de piedra, y las interiores, que, en número igual, son de abeto y delgadas, hay un espacio de cinco pies de anchura. Entre las columnas exteriores hay, a manera de pared, redes de mallas pequeñas de cuerda de tripa tales que se puede mirar al bosque y <ver> lo que hay allí sin que le quepa a ave alguna la posibilidad de pasar por allí. El espacio entre las columnas interiores está cubierto, a manera de pared, por una red para aves. Entre estas columnas <y> las exteriores hay construido gradualmente desde abajo como un *theatridion*[139] para aves: numerosas ménsulas puestas en todas las columnas como luga-
14 res para que se posen las aves. Dentro de la red hay aves de todas clases, sobre todo canoras, como ruiseñores y mirlos, a las que se da agua por un canalillo y se echa comida a través de la red. Debajo del estilóbato de las columnas[140] hay una piedra que, partiendo de una plataforma, tiene una altura de un pie y tres cuartos[141]. La plataforma misma tiene una altura de unos dos pies a partir de un estanque y una anchura de unos cinco, de manera que los comensales[142] pueden circular a pie por ella

---

[137] Corresponde a la agarradera de la tablilla con que se ha comparado la forma de la pajarera.

[138] Parece que se hace referencia al templo tenido actualmente como de la Fortuna, fundado por el cónsul Quinto Lutacio Cátulo, colega de Mario en el 101 a.C., tras la victoria de ambos sobre los cimbrios cerca de *Vercellae* (actualmente, Vercelli, en el Piamonte). Se suele identificar con los restos del templo circular B del área sacra del Largo Argentina de Roma.

[139] Diminutivo gr. de *théatron* «teatro», transliterado, pero no atestiguado en otro lugar.

[140] Del *tholus* que se viene describiendo, no de los pórticos de la zona rectangular.

[141] Frente a quienes atribuyen el sentido de «plataforma» al término *falere*, usado en el presente texto, Flach, 2002, entiende que se trata concretamente de un «corredor circular». Ha de tenerse en cuenta que nos hallamos en la parte baja del interior del *tholus* y, por tanto, en una superficie (o plataforma) necesariamente circular, y que, dado que, según se verá inmediatamente, en el interior de dicha superficie hay un estanque, la plataforma ha de ser de hecho una especie de anillo o corredor circular, con un límite interior de piedra de un pie y tres cuartos sobre el que se asienta el estilóbato de las columnas interiores.

[142] No parece defendible que, como propuso ya Keil, estemos ante un nuevo rasgo de humor varroniano y se haga referencia a pájaros, no a personas.

para ir a los cojines y a las columnitas[143]. Al pie de la parte interior de la plataforma está el estanque con un borde de un pie y con una pequeña isla en medio. En torno a la plataforma hay también excavados astilleros como refugios de patos[144]. En la 15
isla hay una columnita, en el interior de la cual hay un eje que, en lugar de una mesa, sostiene una rueda con radios, con la particularidad de que en su extremo, donde suele estar la llanta, hay un madero curvado de dos pies y medio de ancho y de un palmo de alto, vaciado, como un "tímpano"[145]. Un esclavo, puesto a este propósito, lo hace girar, ofreciéndose así todo a la vez, tanto de beber como de comer, y poniéndoselo a mano a todos los comensales. De la base de la plataforma, donde suele 16
haber tapices, salen los patos al estanque y nadan[146]. Y desde

---

[143] Los cojines en los que se sientan o reclinan los comensales y las columnas interiores, calificadas aquí de «columnitas» sin duda porque, como se ha dicho más arriba, son «de abeto y delgadas».

[144] Las cuevas para patos (llamadas aquí *navalia* «astilleros» como una nota de humor que, sin duda, le inspira a Varrón su condición de ex almirante de la flota romana) se hallan excavadas, para unos, en el interior del borde que rodea el estanque, próximos al nivel del agua, pero para otros en el muro de piedra de un pie y tres cuartos que soporta el entablamento de las columnas y delimita el interior de la plataforma (o corredor).

[145] El texto y la interpretación precisa del pasaje son discutibles. En general, se entiende que la rueda, en lugar de llanta, tiene una especie de cerco de madera, que, de hecho, es un mostrador para la comida y la bebida: por ello, un poco más abajo se dice de ella que es *orbis ligneus mensaque* «rueda de madera y, lo que es lo mismo, mesa». Pero el conjunto es comparado por Varrón con algo denominado *tympanum*, término que puede tener varias acepciones. De ellas, la mayor parte de los traductores se inclinan aquí por un instrumento de percusión de origen oriental, una especie de tambor de poca altura y, por ello, parecido más bien a una pandereta sin sonajas o cascabeles. Hay también quien piensa aquí en una rueda maciza. Nosotros creemos que quizá es más acertado tomar en otro sentido el citado término: una rueda para extracción de agua (en la línea de los mecanismos llamados norias), que describe Vitruvio, X 4, 1-2, y que, dada su función, está hueca y, más concretamente, se halla integrada por compartimentos donde se recoge el agua para verterla tras ser elevada. Y, mejor aún, quizá se trate de una variante de esta máquina, descrita por el mismo autor a continuacion (X 4, 3). Naturalmente, en el caso presente la rueda para elevar agua (lo mismo que el instrumento musical) se concebiría tumbada en posición horizontal.

[146] Entiende la mayor parte de los intérpretes que los patos tienen sus refugios excavados en el costado visible de 2 pies de alto de la base o promontorio que sustenta la plataforma, en torno al estanque y cerca del agua. Por otra parte, se piensa que Varrón afirma que dicho costado solía estar cubierto por tapices (o especie de cobertores bordados, sentido que quieren dar otros a *peripetasmata*, término griego empleado en el texto), pero que en este caso lo que contemplaban los comensales no eran estos sino a los patos saliendo de sus casas o volviendo a ellas. En cambio, Flach, 2002, mantiene que los patos, saliendo de las cavidades hechas en la piedra que sustenta el estilóbato de las

aquel un canal va a parar a los dos viveros de peces que he citado, y los pececillos van de acá para allá, mientras se ha logrado que, abriendo la llave de unos grifos, a cada comensal[147] le salga tanto agua fría como caliente de la rueda de madera (y, lo que es lo mismo, de la mesa) que he dicho que hay en el extre-
17 mo de los radios. Interiormente, bajo la cúpula del *tholus*, la estrella Lucífero durante el día y la estrella Véspero durante la noche[148] van girando cerca de la parte más baja del hemisferio y con su desplazamiento señalan la hora que es. En medio del mismo hemisferio, en torno a su eje, hay un círculo con los ocho vientos[149], como en el reloj de Atenas que hizo el Cirrestes[150]. Y allí una aguja, que sale del eje en dirección al círculo, se mueve tocando el viento que sopla, de forma que puedes saberlo desde dentro.»

18 Mientras estábamos hablando de estas cosas, se oye un griterío en el Campo de Marte. Sin que a nosotros, campeones de

---

columnas interiores, han de atravesar la plataforma o corredor, que es, según él, el lugar del que se afirma que suele tener el suelo cubierto de tapices, para alcanzar el lugar desde donde se echan al agua. Piensa también el mismo autor que para acceder de la orilla al interior del agua los patos debían de tener un escalón o un puente, pues considera que para lo que se da la dimensión de 1 pie no es tanto un borde como un desnivel.

147 El término empleado aquí, *conviva*, generalmente se entiende referido a los invitados a la cena celebrada en el lugar, pero hay quienes consideran que es una manera humorística de indicar los patos. De otro lado, Vagenheim, 2020, apoyándose en algunos humanistas, propone una nueva interpretación de todo el pasaje.

148 Se atribuye ya a Pitágoras el descubrimiento de que las dos estrellas eran una misma (en realidad, se trata del planeta Venus), pero la tradición literaria mantuvo la doble denominación.

149 Esto es, una especie de rosa de los vientos. Los ocho vientos son, sin duda, los cuatro principales o cardinales (solano o subsolano, austro, favonio y septentrión) y los cuatro que median entre ellos (euro, ábrego, cauro o coro y aquilón). El número de estos vientos, que eran conocidos entre los romanos también por su nombre griego, se elevó a 12 al intercalar otros cuatro y a más de la veintena al contemplar distintas variedades locales.

150 El astrónomo y arquitecto Andrónico Cirrestes. Vivió entre los siglos II y I a.C. Se discute a qué ciudad corresponde su gentilicio *Cyrrestes*, si a una siria, a una macedonia o a una de la Fócide. A él se atribuye la llamada Torre de los vientos, aún conservada en buena parte en los restos del ágora romana de Atenas. Es un edificio octogonal de mármol blanco, de unos 12 m de altura y unos 8 de diámetro. En cada una de sus ocho caras tiene esculpida, con su correspondiente nombre griego, una figura antropomorfa alada que simboliza uno de los vientos habituales en la zona. En su cumbre había una veleta, un tritón de bronce con una aguja, que, al girar, indicaba el viento que soplaba, a semejanza de lo que se dice a continuación que ocurría en el presente caso. La torre tenía en su interior un reloj de agua y, con posterioridad, se le añadieron varios de sol.

los comicios, nos extrañara que sucediera esto, dado el ardor de los votantes, y queriendo, sin embargo, saber qué ocurría exactamente, llega hasta nosotros Pantuleyo Parra[151] y cuenta que, cuando hacían el escrutinio según la lista de candidatos, ha sido sorprendido un individuo echando votos en la urna[152] y ha sido llevado ante el cónsul por los partidarios de los otros candidatos. Y Pavón se pone en pie para marcharse, porque se dice que el que ha sido sorprendido es el interventor de su candidato[153].

6 Entonces Axio dijo: «Ahora te cabe hablar libremente de los pavos, puesto que se ha ido Fircelio, que es quien, si hablases mal de ellos, quizá se enzarzaría contigo por razones de parentesco[154].» Y Mérula le dijo: «En cuanto a los pavos, en nuestra época se ha comenzado a tener manadas y a venderlos a gran precio. Se dice que Marco Aufidio Lurcón[155] obtiene de ellos más de 70.000 sestercios al año. Los machos deben ser algunos menos que las hembras, si te fijas en el beneficio; si lo haces en el placer, al contrario. Y es que el macho es más hermoso. Se 2
han de criar en manadas en el campo. Se dice que los hay al otro

---

[151] Personaje del que solo tenemos noticia por este pasaje. La *gens* Pantuleya existió realmente. El sobrenombre *Parra* designa un pájaro, pero resulta dicutible su identificación exacta: puede ser uno de mal agüero, al parecer un tipo de rapaz nocturna (para algunos, concretamente el chotacabras), ademas de varias especies de paros. Quizá se aluda aquí a que, como ave de mal agüero que es, trae malas noticias a los reunidos.

[152] Para la manera de hacer el recuento, cfr. *supra,* §2, 1, y n. allí.

[153] En la época de este diálogo (54 a.C.), la corrupción electoral tuvo diversas y a veces sangrientas manifestaciones. Pero la interpretación de este pasaje resulta problemática: Varrón emplea aquí *tesserula* y *loculus* en vez de los términos habituales para designar la tablilla de voto y la urna, *tabella* y *cista*, respectivamente. Resulta sugestiva la hipótesis de que el autor, una vez más, recurre al humor y a la alusión: la primera palabra indicaría la llamada *tessera frumentaria*, tablilla que da derecho a recibir trigo gratuitamente, y la segunda a la bolsa para el dinero. Así, aunque en el contexto se trata evidentemente de un caso de fraude electoral, el cambio de las palabras permitiría aludir a uno dado en el reparto de trigo y, de manera más concreta, apuntar a uno de los actos del corrupto Clodio: se aludiría a que alguien era sorprendido «embolsándose» las tablillas para recibir trigo gratuito que no le correspondía.

[154] Porque su nombre completo es *Fircellius Pavo Reatinus*. Cfr. *supra*, §2, 2.

[155] *Lurco* significa «glotón». Plinio, X 45, dice del personaje que fue el primero en cebar los pavos y ello «en torno a la última de las guerras piráticas» (Pompeyo derrotó a los piratas en el 67 a.C.), y añade las mismas ganancias que Varrón. Quizá sea el Aufidio citado en Horacio, *Sát.* II 4, 24, por mezclar miel a un fuerte falerno, si bien es el nombre frecuente de una *gens* plebeya. Cabe que sea también el tribuno de la plebe aparecido en Cicerón, *Ep. Át.* I 16, 13.

lado del mar en islas: en Samos, en el bosque sagrado de Juno[156], y asimismo en Planasia, la isla de <Marco> Pisón[157]. Para formar manadas, estos se adquieren de edad adecuada y de buen aspecto. Y es que ha sido a este al que la naturaleza ha dado la palma de la belleza entre todas las aves. Para la cubrición no son apropiadas las hembras con menos de dos años ni las que ya
3 tienen más. Se crían con todo tipo de cereal que se les eche, principalemente con cebada. Y así Seyo les da cada mes 1 modio de cebada a cada uno, dándoles más en la época de la reproducción. Antes de que[158] los machos comiencen a montar a las hembras, exige al encargado tres pollos por cada una y, cuando han crecido, los vende a 50 denarios cada uno, de manera que
4 no hay ninguna otra ave que alcance este beneficio. Además, compra huevos y se los pone a incubar a las gallinas, y, cuando han salido los pollos de los huevos, se los quita a aquellas para llevárselos al templete[159] en el que tiene los pavos. Este edificio debe hacerse de acuerdo con el número de pavos y tener camas separadas y cubiertas con un enlucido, para que ni una culebra
5 ni ningún otro animal pueda acceder. Además, los pavos han de tener delante un lugar al que puedan salir a comer los días soleados. Estas aves requieren que uno y otro lugar estén limpios. De aquí que sea preciso que su cuidador dé vueltas en torno a ellas con una paleta y recoja su estiércol y lo conserve, porque no solo es bueno para la agricultura sino también para el lecho
6 de los pollos. Se dice que el primero que los sirvió a la mesa fue Quinto Hortensio en el banquete inaugural de su cargo de augur[160], algo que entonces alabaron más bien los amantes del lujo que los austeros hombres respetables. Y fueron muchos los que rápidamente le siguieron, haciendo subir su precio hasta tal punto que sus huevos se venden a cinco denarios unidad y ellos mismos fácilmente a 50, de manera que una manada de 100 cabezas proporciona fácilmente un beneficio de 40.000 sester-

---

156 La isla de Samos fue uno de los lugares más significativos del culto de Hera-Juno. Ya en el siglo VIII a.C. hubo allí un templo de la diosa (*Heraion*), pero el más importante (sin embargo, de él solo queda en pie una columna) se construyó entre los años 538 y 522 a.C.

157 La isla de Planasia es la actual Pianosa, en el Tirreno, entre Córcega e Italia. Plinio, III 80, dice que se llamaba así por su apariencia y que, al estar al mismo nivel del mar, era engañosa para los navegantes.

158 Preferimos aquí una articulación sintáctica como la de Flach, 2002.

159 Cfr. *supra*, §5, 1, y n. allí.

160 Plinio, X 45, recoge este mismo hecho.

cios (si, de acuerdo con lo que decía Abucio, se exigen, además, tres pollos de cada hembra, pueden totalizarse 60.000[161]).»

7 Entre tanto llega un ayudante[162] de Apio de parte del cónsul y le dice que se convoca a los augures. Él sale de la Casa de Campo. Pero a la vez entran volando a la Casa de Campo unas palomas, a propósito de las cuales Mérula dice a Axio: «Si alguna vez hubieses tenido un *peristerotrophion*[163], pensarías que estas eran tuyas, aunque estuviesen sin domesticar. Y es que en un *peristerotrophion* suele haber dos tipos de ellas. Uno salvaje ("las palomas de roca", como dicen algunos), que se halla en las torres[164] y en las lomeras (*columina*) de las casas de campo, cosa por la que reciben su nombre las palomas (*columbae*)[165], que, por su temor natural, tratan de alcanzar los lugares más altos de los tejados. Y a esto se debe que las salvajes busquen sobre todo las torres, a las que, instintivamente, van y vienen desde el campo. El otro tipo de palomas es más manso, porque, contento 2
con la comida de la casa, suele criarse dentro de los umbrales de su puerta. Este tipo es sobre todo de color blanco; aquel otro, el salvaje, es manchado, sin blanco. De estas dos razas se consigue un tercer tipo híbrido para explotación[166], y estas palomas se meten en un único sitio, que unos llaman *peristeron* y otros *peristerotrophion,* y en uno de ellos a menudo se encierran hasta 5.000. El *peristeron* se hace como un gran templete[167], cubierto 3
por una bóveda, con una única puerta estrecha y ventanas a la

---

[161] 100 × 3 = 300 pollos, que, a 50 denarios cada uno, suponen 1.500 denarios (=60.000 sestercios).

[162] Desde al menos el siglo IV a.C., los magistrados y sacerdotes romanos tuvieron unos ayudantes (*apparitores*), que con cierta frecuencia eran libertos. Estaban agrupados en corporaciones. Los más importantes fueron los escribanos (*scribae*), pero también existían los que llevaban las insignias del poder de los magistrados (*lictores*), los mensajeros (*viatores*) y los pregoneros (*praecones*).

[163] Como se precisa a continuación (§2), Varrón emplea aquí dos términos griegos para denominar el palomar: *peristeron*, mera transliteración de *peristerō̃n*, claramente atestiguado en los textos helenos, y *peristerotrophion*, que es un compuesto de *peristerá* «paloma» y *tréphō* «alimentar», pero que nos proporciona el propio Varrón.

[164] Son torrecillas levantadas en el tejado de la misma casa. Cfr., p. e., Plinio, X 110.

[165] Falsa etimología.

[166] La paloma doméstica, bien atestiguada ya en tumbas de la esplendorosa dinastía XVIII egipcia (Imperio Nuevo), no se dio entre los griegos hasta finales del siglo V a.C.

[167] Cfr. *supra*, §5, 1, y n. allí.

cartaginesa[168] o más anchas y enrejadas a uno y otro lado, de manera que todo el lugar esté iluminado y no pueda entrar ninguna culebra ni ningún otro animal dañino. Interiormente todas las paredes y las bóvedas se revisten de marmoración lo más lisa posible, y exteriormente se hace lo mismo alrededor de las ventanas, para que ningún ratón ni lagarto puedan trepar hasta las hornillas. Y es que no hay nada más tímido que una
4 paloma. Para cada pareja se hace una hornilla redonda, en fila y pegada a otra, poniéndose el mayor número posible de filas desde el suelo hasta la bóveda. Es preciso que cada hornilla tenga una abertura por donde solo pueda entrar y salir[169], y que dentro haya un espacio de tres palmos en todos los sentidos. Que al pie de cada fila haya fijadas tablillas de dos palmos para
5 que les sirvan de vestíbulo y puedan salir a ellas. Es preciso que llegue al interior del edificio agua corriente, donde puedan tanto beber como lavarse. Y es que estas aves son muy limpias. De aquí que sea preciso que el cuidador de palomas barra muchas veces al mes. Y es que también lo que ensucia este lugar viene muy bien para la agricultura, hasta tal punto que han escrito algunos que esto es lo mejor[170]. Si una paloma sufre un golpe, que sea curada; si alguna perece, que sea retirada; si los pichones tienen ya las codiciones requeridas para la venta, que los
6 saque[171]. En cuanto a las que están empollando, que asimismo tenga un determinado lugar separado de los otros por una red, a donde se las pase y desde el que las madres puedan volar fuera del *peristeron*. Y hacen esto por dos razones. Una, porque, si se encuentran desganadas o languidecen por estar recluidas, al salir a los campos, se recuperan con el aire libre. En cuanto a la otra razón, se debe a un señuelo. Y es que, debido a los pichones que tienen, vuelven sin excepción por sí mismas, a no ser que sean matadas por un cuervo o interceptadas por un hal-

---

[168] No sabemos su forma exacta. Dada la alternativa que sigue, quizá fueran estrechas y sin reja. Son varios los objetos de madera usados entre los romanos que se consideran «cartagineses» o «a la cartaginesa». Es el caso, p. e., de una especie de trilladora en la presente obra (cfr. I 52, 1, y n. allí).

[169] Esto es, que le permita entrar (y salir) a la paloma, pero no a un ave de presa.

[170] Sobre el primer puesto dado a la palomina como estiércol, cfr. Columela, II 14, 1, y, especialmente, *supra*, I 38, 1-2, donde se contrastan las opiniones de Casio Dionisio de Útica y de Estolón al respecto.

[171] Parece que aquí y en algunos casos sucesivos hay que suponer como sujeto «el cuidador».

cón[172]. Pero los criadores de palomas suelen acabar con ellos 7
clavando en tierra dos varas untadas con liga y dobladas una
hacia la otra, tras haber puesto atado entre ellas un animal que
asimismo suelan atacar los halcones, que así resultan atrapados
cuando se impregnan de liga. Que las palomas suelen volver al
mismo lugar cabe observarlo en el hecho de que hay muchos
que en el teatro las dejan escapar del pliegue de su toga y ellas
vuelven al lugar[173], y, si ellas no volviesen, no las dejarían esca-
par. La comida se les pone en torno a las paredes en canales, 8
que se llenan desde el exterior por medio de tubos. Les gusta
mucho el mijo, el trigo, la cebada, los guisantes, los *fasioli*[174] y el
yero. Asimismo se debe seguir esto más o menos, en la medida
que sea posible, por parte de quienes tienen palomas salvajes en
torres y en las partes más altas de las casas de campo. Para los
peristerones se deben adquirir animales de edad adecuada (ni
pichones ni demasiado viejos) y el mismo número de machos
que de hembras[175]. No hay nada más fecundo que las palomas. 9
Y así en 40 días concibe, pone, incuba y cría[176]. Y hacen esto
durante casi todo el año; solo hacen un descanso del solsticio de
invierno al equinoccio de primavera. Cada vez nacen dos picho-
nes, que, tan pronto como crecen y alcanzan el vigor para ello,
tienen descendencia con sus madres. Quienes suelen engordar
pichones para venderlos más caros, los ponen aparte tan pronto
como ya están cubiertos de plumas. Después los ceban con pan
blanco masticado. En invierno esto se hace dos veces; en vera-
no, tres (por la mañana, a mediodía y por la tarde). En invierno
les quitan la comida de mediodía. A los que comienzan ya a te- 10
ner plumas, los dejan en el nido con las patas quebradas, y a sus

---

[172] Es decir, las palomas que están criando vuelven al palomar por sus pichones y así sirven de señuelo a las demás para que vuelvan también a él.

[173] Puede hacerse referencia a alguna actuación en la escena o a alguien del público.

[174] No es la judía común (*Phaseolus vulgaris*), que procede de la América tropical. El término *fasiolus* empleado aquí (tiene diversas variantes ortográficas) indica una especie de leguminosa del género dólico, concretamente la *Vigna sinensis* End. u otra similar. Es decir, puede tratarse de alguna judía como la llamada careta, espárrago o de vaca. Desconocida por Catón, fue introducida por los griegos. Se vendía en manojos y se comía con sus granos. Apicio, V 8, ofrece dos recetas para este alimento.

[175] Sin duda porque los dos sexos se turnan en la incubación.

[176] Mantenemos el que Varrón, frente a lo esperado por la frase anterior, suponga ahora como sujeto el singular «paloma». Nótese que, por el contrario, a continuación sobrentiende el plural correspondiente.

madres les echan la comida de manera que tengan más para utilizarla. Y es que con esta se alimentan ellas mismas y alimentan a sus pichones durante todo el día. Los que son criados así, engordan más rápidamente que los otros, y sus progenitoras se vuelven blancas. En Roma, si son hermosos, de buen color, sin defecto alguno y de buena casta, la pareja se vende por lo común a 200 sestercios, y, si se trata de una que se sale de lo normal, a 1.000 sestercios cada uno de ellos. Y hace poco, queriendo un mercader comprarlos a este precio a Lucio Axio, un caballero romano[177], este dijo que no los daría a menos de 400
11 denarios[178].» Entonces Axio dijo: «Si pudiera comprar un *peristeron* hecho de fábrica, como he comprado hornillas de barro cuando he querido tenerlas en mi casa de la ciudad, ya lo hubiera ido a comprar y lo hubiese enviado a mi casa de campo.» «¡Como si no hubiese también en la ciudad muchos! –dijo Pica– ¿Acaso no te parece que quienes tienen las hornillas en sus tejas tienen *peristerones* de fábrica, cuando algunos tienen un equipo que sobrepasa los 100.000 sestercios? Pienso que debes comprar uno completo a alguno de ellos y, antes de hacer una gran construcción en el campo, aprender a fondo aquí en la ciudad a meter en el cofrecillo cada día un beneficio de un as y medio[179]. Pero, dicho esto, tú, Mérula, sigue adelante[180].»

8 Y él dijo: «Asimismo para las tórtolas hay que disponer un espacio cerrado de dimensiones acordes con el número de ellas que quieras criar, y tal que, como se ha dicho a propósito de las palomas, tenga puerta, ventanas, agua limpia y paredes y bóve-
2 das recubiertas de un enlucido, pero, en lugar de hornillas,

---

[177] Personaje distinto de Quinto Axio, que aparece numerosas veces en este mismo libro tercero. No tenemos ninguna otra notica de él y por ello no sabemos si está emparentado con aquel.

[178] Plinio, X 110, recoge la noticia situando los hechos «antes de la Guerra Civil pompeyana», que comenzó en el 49 a.C.

[179] Con la lectura seguida aquí (*assem semisem*), unos intérpretes entienden «un as y medio» y otros «un as o medio». En todo caso, parece tratarse de uno de los rasgos de humor de Varrón, dado que se llama «benficio» (*lucrum*) a una cantidad tan pequeña y necesitada de mucho tiempo para poder sufragar unas instalaciones de 100.000 sestercios.

[180] Axio ha rematado las palabras de Mérula sobre las palomas (§§7, 1-10) expresando su deseo de constuirse un palomar en el campo (§11). Pica, uno de los que acompañaban al augur Apio Claudio y cuyo papel sin duda está de acuerdo con su sobrenombre, «la Urraca» (cfr. *supra,* §2, 2), le ha dado un consejo en contra y ahora pide a Mérula que siga hablando de las aves criadas en la casa de campo.

ménsulas o palos fijados a la pared y en fila, sobre los cuales estén colocadas esterillas de cáñamo. Es preciso que la fila más baja no diste del suelo menos de tres pies, que entre las restantes haya un palmo, que desde la última a la bóveda haya medio pie, y que el ancho de cada una sea igual que lo que puede sobresalir de la pared una ménsula. Y en ellas[181] comen de día y de noche. Para alimentarlas les echan trigo seco (aproximada- 3
mente medio modio por cada 120 tórtolas), y se barre todos los días el lugar donde viven para que no les perjudique el estiércol, que asimismo se guarda para el cultivo del campo. La época más apropiada para engordarlas es en torno a la siega. Y es que entonces sus madres se hallan en el mejor momento, cuando nace el mayor número de pollos, que presentan mejores condiciones para su engorde. De aquí que sea en esta época cuando sobre todo resulta seguro el beneficio de estas aves.»

9 Entonces intervino Axio: «Por favor, Mérula, háblanos de los apartados del engorde que me interesan a mí, los correspondientes a las gallinas[182]. Después, si hay algo que discutir de los correspondientes a las demás aves, podremos hacerlo.»

«Pues bien[183], los animales que reciben el nombre de gallinas son de tres tipos: gallinas domésticas[184], gallinas "rústicas"[185] y gallinas "africanas"[186]. Las gallinas domésticas son las que se 2
vienen teniendo desde siempre en las casas de campo. En cuan-

---

[181] En las ménsulas.

[182] Hay cierta discrepancia de matices y de articulación entre los diversos traductores a la hora de formular concretamente este comienzo de la parte dedicada a las gallinas. Nosotros nos sumamos a la posibilidad de que Axio tome como pretexto para que Mérula comience a hablar sobre el tema el que el mismo acabe de decir algo sobre el engorde de las tórtolas.

[183] Comienzan las palabras de Mérula a propósito del tema que le acaba de proponer Axio.

[184] Denominada *villatica* aquí y *cohortalis* o *domestica* por otros autores, es la llamada doméstica o de corral actualmente en español.

[185] Para su identificación se han hecho propuestas muy diversas: la becada o chocha perdiz (*Scalopax rusticola rusticola* L.), la perdiz griega (*Alectoris graeca*), el grévol (*Tetrastes bonasia*), una gallina convertida en salvaje o un híbrido de la gallina faraona y aves similares como la perdiz.

[186] Es una pintada. Columela, VIII 2, 2, distingue bien dos de sus especies. De una parte, la que él llama *Numidica*, que es la *Numidica meleagris meleagris* L., esto es, la gallina faraona, prodecente del África occidental y con carúncula roja; de otra, la que denomina *meleagris*, que es la *Numidica meleagris ptilorhyncha* Lesson, de carúncula azul, procedente del África oriental y que los griegos llamaban *meleagrís* e introdujeron en su país ya en el siglo IV a.C. Pero Varrón (cfr. *infra*, §18) y Plinio, X 74 y 132, que parecen referirse a la primera especie, sin embargo, la confunden de hecho con la segunda.

to a ellas, quien quiere disponer un *ornithoboscion*[187], es decir, quienes quieren coger de ellas buenos beneficios aplicando sus conocimientos y cuidados, como han hecho con frecuencia sobre todo los de Delos[188], es preciso que tengan en cuenta estas cinco cosas: en cuanto a la compra, de qué clase y en qué número se adquieren; en cuanto a la reproducción, cómo llevan a cabo la cubrición y ponen; en cuanto a los huevos, cómo los incuban y los hacen eclosionar; y en cuanto a los pollos, cómo y por quiénes son criados. A estas partes se añade como apéndice
3 una quinta, cómo se ceban. De los citados tres tipos tienen el nombre propio de gallinas las hembras domésticas, el de gallos los machos y el de capones los semimachos, los que han sido castrados. A los gallos los castran para convertirlos en capones, quemándoles con un hierro candente el extremo de las patas, hasta que se rompe la piel, y la yaga que se produce la untan con
4 arcilla de alfarero[189]. Quien pretende tener un *ornithoboscion* completo, evidentemente ha de adquirir los tres tipos, pero sobre todo gallinas domésticas. Y, al adquirir estas, es preciso elegir las fecundas, generalmente de plumaje bermellón, alas negras, dedos desiguales, cabeza grande, cresta erecta, y corpulentas. Y es que son estas las que resultan mejores ponedoras.
5 Además, hay que adquirir gallos lujuriosos, que se reconocen como tales[190] si son musculosos, de cresta roja, pico corto, fuerte y agudo, ojos grises tirando a amarillos[191] o bien negros, barba roja con un tinte blanco, cuello manchado o de color de oro, muslos velludos, patas cortas, garras largas, cola grande y plumas abundantes; asimismo si se trata de gallos que son altaneros y cantan a menudo, que pelean encarnizadamente y que no solo

---

[187] Otro término griego transliterado, pero no atestiguado en los textos helenos. Procede de *órnis* «pájaro» y *bóskō* «alimentar (a un animal)». En latín, el término habitual para designar el gallinero fue el amplio *aviarium*; con menos frecuencia se empleó *gallinarium*.

[188] La gallina, procedente de Asia, parece que entró en Grecia en la época de las guerras médicas. De allí pasó a Italia y al resto de Europa. Según Plinio, X 139, fueron precisamente los habitantes de la isla de Delos los que iniciaron la costumbre de engordarla.

[189] En realidad, la cauterización de los espolones buscaba que los gallos no rompiesen los huevos durante la incubación, y era una especie de operación complementaria a la auténtica castración, que suponía la cauterización de los testículos del animal.

[190] Resulta discutible el texto y la interpretación de esta referencia a los gallos lascivos.

[191] Cfr. II 2, 4, y n. allí.

no se aterran ante los animales que causan daños a las gallinas, sino que incluso luchan con ellos en defensa de las gallinas. Y, 6
sin embargo, al elegir la raza, no se han de buscar los de Tanagra, los de Media y los de Cálcide[192], que sin duda son hermosos y muy buenos para luchar entre sí[193], pero también bastante inútiles para la reproducción. Si quieres criar 200[194], se les ha de asignar un lugar cercado[195], en el que se han de hacer levantar dos grandes gallineros, que miren a oriente, cada uno con unos 10 pies de largo, menos de la mitad de ancho y un poco menos de alto. En cada uno, habrá una ventana de 3 pies de ancho, y estas ventanas, con 1 pie más de alto, estarán hechas con mimbres lo suficientemente separados entre sí[196] para proporcionar mucha luz sin que por ellas pueda entrar nada de lo que suele causar daños a las gallinas. Que entre los dos gallineros haya 7
una puerta por donde pueda pasar el *gallinarius*, su cuidador. Que en los gallineros haya abundantes travesaños, para que puedan posarse en ellos todas las gallinas. Que frente a cada travesaño, distribuidos separadamente en la pared, se hallen sus nidos. Que delante, como he dicho, haya un vestíbulo cerrado[197], en el que puedan estar durante el día y revolcarse en el polvo[198]. Que, además, haya un cuarto grande, en el que viva el cuidador, con la particularidad de que en sus paredes, alrededor, todo esté lleno[199]. Que los nidos de las gallinas o estén ex-

---

[192] Los de Tanagra (ciudad del este de Beocia) y los de Cálcide eran griegos, pero los de Media, llamados antigua o vulgarmente *Melici* (esta es la forma empleada aquí por Varrón) en vez de *Medici*, procedían de Asia. Cfr. *infra*, §19, y nn. allí.

[193] Las peleas de gallos fueron muy populares entre los romanos, que las tomaron de los griegos. Para ellas, Columela, VIII 2, 4, recomienda los de Rodas además de las tres razas citadas aquí.

[194] Aquí, en latín, se emplea el numeral en masculino y se suprime el sustativo sin duda porque se ha estado hablando de los *galli*, pero en realidad se trata del animal en general, macho y hembra. Después se va a pasar a referirse a él por esta última.

[195] Esto es, un corral.

[196] Es decir, están cerradas por una especie de celosía de mimbre poco tupida.

[197] Sin duda se hace referencia a la parte abierta del «lugar cercado» (esto es, del corral) en el que, como se ha dicho en §6, han de estar situados los dos gallineros y con el que, consecuentemente, se encuentran los animales al salir de estos.

[198] Sobre todo, con el fin de librarse de parásitos.

[199] De nidos de gallinas. Aceptamos la puntuación de Flach, 2002, que, a su vez, sigue la de Keil. El *gallinarius* sin duda era un esclavo y por ello su lugar de residencia es designado por el término *cella*, que indica una especie

cavados o fuertemente fijados. Y es que el movimiento, cuando
8 se hallan incubando, les causa daños. En los nidos, cuando vayan a poner, se les ha de hacer una cama de granzas; cuando han puesto ya, hay que quitarla y echarles otra reciente, porque suelen aparecer las pulgas y los demás animales que no dejan en paz a la gallina: a causa de ello, los huevos o se desarrollan de manera desigual o se estropean. Dicen que es preciso que la que quieras que incube, no incube más de 25 huevos, aunque, debi-
9 do a su fecundidad, haya puesto más. El mejor periodo para la puesta es el que va del equinoccio de primavera al de otoño. De aquí que los huevos puestos antes o después de esta época, e incluso los primeros de ella, no deben ser hechos incubar. Los huevos que pongas a incubar, se los has de poner más bien a gallinas viejas (y que no tengan el pico ni las garras agudos) que a pollitas, que deben ocuparse más bien de producir huevos que de incubarlos. Las más aptas para la puesta son las de uno
10 o dos años. Si a las gallinas las pones a incubar huevos de pava, es preciso que les pongas los de gallina solo cuando haga ya 10 días que se ha comenzado a empollar aquellos, a fin de que la eclosión de unos y otros se dé a la vez. Y es que a los pollos de gallina les son necesarios 20 días; a los de pava, 27. Es preciso mantenerlas encerradas incubando día y noche, excepto mientras se les está dando la comida y la bebida por la mañana y por
11 la noche. Es preciso que el cuidador se dé una vuelta cada pocos días y voltee los huevos, para que reciban el calor por todas partes por igual. Dicen que se puede ver si los huevos están llenos y son buenos o bien pasa lo contrario, si los metes en agua, porque el vacío nada y el lleno se hunde. Quienes para saber esto los golpean, cometen un error, porque desordenan en ellos los conductos vitales. Los mismos dicen que, cuando los sostienes a contraluz, el que se transparenta está vacío[200].

---

de habitáculo de características pobres y que, en este caso, dada la función de su ocupante, se caracterizaba por tener nidos de gallinas en sus paredes, frente a las *cellae* de otros cuidadores de la casa de campo como el capataz (*vilicus*) o el portero (*ostiarius*). Lo dicho aquí y la función misma del *gallinarius* parecen apuntar a que este recinto se hallaba dentro del espacio del corral, pero no permite suponer una localización más concreta del mismo.

[200] Según Aristóteles, *Hist. an.* VI 3, 561a6-15, después de tres días y tres noches, en el huevo incubado, entre otros cambios, aparece en la sustancia blanca como un punto sanguinolento, que es el corazón y palpita, y de él salen dos conductos venosos llenos de sangre, que, según crece el embrión, se extienden hacia los dos tegumentos que lo recubren. Semejantemente, Plinio, X

Quienes quieren conservar un tiempo los huevos, los frotan bien 12
con sal fina o salmuera y los dejan así durante tres o cuatro horas, y, tras ser lavados, los guardan en salvado o en granzas. Al poner los huevos a incubar, se cuidan de que su número sea impar. Si los huevos que se incuban tienen el embrión del pollo, el cuidador lo puede saber a los cuatro días de haberse comenzado a incubar. Si tiene cogido uno a contraluz y observa que es claro de una forma uniforme, consideran que ha de tirarse y ponerse otro a incubar en su lugar[201]. Los pollos salidos del cascarón se 13
han de sacar de su correspondiente nido y poner a una gallina que tenga pocos. Y, si a esta le queda una cantidad de huevos demasiado escasa, se le ha de quitar y poner a incubar a otras que aún no hayan hecho eclosionar los suyos y que tengan menos de 30 pollos[202]. Y es que una pollada no debe ser mayor que esta. Los primeros 15 días por la mañana (echando una capa de polvo en el suelo para que la dureza de este no dañe el pico a los pollos) se ha de darles *polenta* mezclada con grano de mastuerzo y empapada de agua bastante antes, para que no sea en su cuerpo donde se hinche[203]. Se les ha de vedar el agua. En cuanto 14
comiencen a tener plumas en la rabadilla, se les han de quitar con frecuencia de su cabeza y cuello los piojos. Y es que a menudo languidecen por su causa. En torno a sus jaulas se ha de quemar cuerno de ciervo, para que no se acerque ninguna culebra, pues suelen perecer debido al olor de estos animales[204]. Hay que

148. Este mismo después (§151) se refiere a los procedimientos indicados aquí y en el parágrafo siguiente para ver si el huevo tendrá polluelo (procedimientos que, de hecho, han llegado hasta la actualidad).

[201] La sustitución de los huevos pretende que no disminuya el número de los incubados y también que la putrefación de los infecundos no obstaculice la aireación de los sanos y cause la muerte de sus embriones.

[202] Parece que lo perseguido con estos cambios es dejar a algunas gallinas liberadas para que comiencen a incubar de nuevo cuanto antes y, de otro lado, proteger a los polluelos recién nacidos.

[203] La *polenta* era en principio una especie de harina o sémola hecha preferentemente de cebada y con la que, después y de formas diversas, se hacían unas gachas o papillas del mismo nombre, al parecer bastante líquidas y mucho menos empleadas por los romanos que las llamadas *puls*. El término latino, pues, tampoco en el sentido de gachas coincide exactamente con el significado del español «polenta», que es «gachas de harina de maíz». Entendemos que aquí se emplea la palabra latina en el primer sentido, y se observa que conviene echar el agua para hacer las gachas bastante antes de dárselas a los pollos, a fin de que no sea en el estómago de los animales donde el cereal quede propiamente a remojo y se hinche.

[204] Sin duda la muerte de la gallina se debe más al susto provocado por el reptil que al olor del mismo.

llevarlas al sol y al estercolero, para que puedan dar vueltas por
15 allí, porque así se ceban mejor. Y no solo hay que empujar allí a los pollos, sino también a todo el *ornithosboscion*, tanto en verano como siempre que el tiempo sea suave y haya una parte soleada, extendiendo por encima una red, que a ellas las impida volar fuera del recinto y al halcón o a algún otro animal tal precipitarse sobre ellas desde el exterior, y evitando el calor y el frío, porque uno y otro les son perjudiciales. Cuando los pollos tengan ya plumas, se los habrá de acostumbrar a que acompañen solo a una o dos gallinas, para que las demás estén libres para poner
16 más bien que ocupadas en la cría. Es preciso que comiencen a incubar inmediatamente después de la luna nueva, porque, en general, los huevos que se incuban antes, en su mayor parte no prosperan[205]. En general, los hacen eclosionar a los 20 días.»

«Puesto que de las domésticas se ha dicho incluso demasiado, en compensación trataré el resto con brevedad. Las gallinas "rústicas" son raras en la ciudad y, en general, no se ven en Roma si no es domesticadas dentro de una jaula, semejantes en el aspecto no a estas gallinas domésticas nuestras, sino a las
17 "africanas". Las que son de pura raza por su presencia y aspecto, suelen formar parte del aparato de las ceremonias públicas junto con los papagayos y los mirlos blancos y asimismo otras cosas poco vistas de este tipo. Y, en general, no ponen sus huevos ni sacan sus pollos en las casas de campo, sino en los bosques. Se dice que por estas gallinas ha recibido su nombre la isla Gallinaria[206], que está en el mar Etrusco, cercana a Italia, frente a los montes Ligures, a Intimilio y a Albo Ingauno[207]; otros dicen que lo ha recibido por las domésticas que fueron llevadas allí por marineros y, al procrearse, se convirtieron en salvajes.»

18 «Las gallinas "africanas" son grandes, manchadas y gibosas: son las que llaman meleágrides los griegos[208]. Estas son las que

---

[205] Sobre la influencia de la luna en las labores agrícolas, cfr. *supra,* I 37, 1, y n. allí.

[206] Probablemente, una etimología popular.

[207] Islita que hoy se llama Gallinara o de Albenga. Se halla en el mar de Liguria (antiguo *mare Ligusticum*), que Varrón parece incluir en el Tirreno (*mare Tuscum*, literalmente «mar Etrusco»). Situada en el golfo de Génova muy cercana a la costa italiana, en ella se señalan aquí los *montes Ligusci* (probablemente los Alpes ligures) y las ciudades de *Intimilium* (la actual Ventimiglia) y *Album Ingaunum* (hoy, Albenga), que fue capital de los ligures.

[208] Porque se decía que, al morir Meleagro, hijo de Eneo, rey de Calidón (hay versiones que le consideran descendiente de Ares), sus hermanas (las

más recientemente han entrado desde la cocina al triclinio de los glotones debido al gusto difícil de los hombres. Se venden a alto precio debido a su escasez.»

19 «De los tres tipos de gallinas, las que se engordan son sobre todo las domésticas. Las encierran en un lugar tibio, estrecho y oscuro, porque su movimiento y la luz son la liberación de su gordura[209], y para este propósito son elegidas las gallinas más grandes, sin que tengan que ser necesariamente las que denominan incorrectamente mélicas porque los antiguos, igual que empleaban *Thelis* por *Thetis*, decían *gallina melica* en vez de *medica*[210]. Así se denominaban inicialmente las que, debido a su gran tamaño, eran traídas de Media[211] y las que nacían de ellas; después, por semejanza, todas las corpulentas. Tras arrancárseles[212] 20 las plumas de las alas y de la cola, las ceban con bolitas de cebada, un poco mezcladas con harina de cizaña[213] o semilla de lino remojada en agua dulce[214]. Les dan la comida dos veces al día, cerciorándose por ciertas señales de que la primera ha sido digerida antes de darles la segunda. Tras darles la comida, cuando les han limpiado bien la cabeza para evitar que tenga piojos, las

---

Meleagrídes) lloraron tanto que la diosa Artemisa se apiadó de ellas y las convirtió en pintadas: las pintas del ave serían las lágrimas de aquellas.

[209] Otra nota humorística: el movimiento libre y la luz liberan a las gallinas de su esclavitud, que consiste en engordar para terminar siendo vendidas o matadas. Varrón se sirve aquí del término jurídico *vindicta* (nuestro «liberación»), que indicaba tanto el acto de liberación de un esclavo como la varita con que se golpeaba a este en dicho acto mientras se pronunciaba determinada fórmula.

[210] Columela, VIII 2, 4, se limita a considerar la primera forma propia del vulgo, sin hacer referencia a los antiguos. Parece tratarse de una fluctuación entre oclusiva y líquida similar a la dada (quizá por razones dialectales), p. e., en *dingua/lingua*.

[211] Región asiática al sur del mar Caspio, que viene a coincidir con la zona nordeste del Irán actual.

[212] Entendemos con Flach, 2002, que el §20 comienza aquí, no un poco antes (en nuestro «después»).

[213] Dado que el grano de cizaña (*lolium*) es tóxico y esto era conocido por los antiguos (cfr. Plinio, XVIII 153 y 156), hay quien considera que su aparición aquí en la comida de las gallinas se debe a estar mezclado con el trigo y la cebada mal trillados. Pero en Columela, VIII 4, 1, que incluye también la cizaña entre los alimentos del mismo animal, esta explicación no parece tan defendible. Existe asimismo quien duda de que se trate de la cizaña propiamente dicha (*Lolium temulentum* L.). Pero no hay que olvidar que a esta planta se le reconocían también efectos curativos y beneficiosos. Cfr. Plinio, XXII 160.

[214] El lino era bastante apreciado como alimento, incluso del hombre. Cfr. Columela, II 7, 1.

encierran de nuevo. Hacen esto durante 25 días seguidos; es
21 entonces por fin cuando ya están gordas. Algunos las ceban también con pan de trigo desmigajado en agua, en la que se echa vino bueno y oloroso, de forma que a los 20 días las ponen gordas y tiernas. Si al estar cebándolas terminan por rechazar la comida debido a su exceso, se ha de rebajar la ración proporcionalmente, disminuyéndola en los 10 últimos dias en la misma cantidad que ha crecido durante los 10 primeros, de manera que el vigésimo y el primero sean iguales. Del mismo modo ceban a las palomas torcaces y las ponen gordas.»

10 «Pasa ahora –dijo Axio– a aquella clase de animal que no se contenta con la casa de campo y la tierra sino que requiere estanques[215], a la que vosotros los filogriegos llamáis anfibia. Y, dentro de esos estanques, a aquel donde se crían las ocas lo denomináis con el nombre extranjero de *chenoboscion*[216]. De ellas tienen[217] algunas manadas importantes Escipión Metelo y Marco Seyo.» Mérula dijo: «Seyo ha formado las manadas de ocas teniendo en cuenta los cinco puntos sucesivos que he expuesto en el caso de las gallinas. Son estos: sobre la raza, sobre la repro-
2 ducción, sobre los huevos, sobre los pollos y sobre el cebo. Primero ordenaba a un esclavo[218] que, al elegirlas, tuviese en cuenta que fuesen corpulentas y blancas, porque, generalmente, engendran pollos semejantes a sí mismas. Y es que existe otro tipo manchado, que se llama salvaje[219], y no se juntan gustosa-
3 mente con las otras, ni se domestica de igual manera[220]. Para las ocas la época más apropiada <para> la cubrición es a partir del solsticio de invierno, y para poner e incubar desde el uno de fe-

---

[215] Cfr. *supra,* §3, 3.

[216] Término griego escrito, al parecer, con caracteres latinos (igual Columela, VIII 14,1), procedente de *chḗn* «oca» y *bóskō* «alimentar (a un animal)». En los textos griegos, solo aparece en *Geopónicas* XIV 22,1, sin duda tomado de Varrón.

[217] Muy probablemente en el momento ficticio del presente diálogo, no en el de la escritura de la obra.

[218] Sin duda a uno especializado en la materia.

[219] El latín *anser* designa tanto el ánsar o ganso salvaje como el doméstico. Aquí, es cosa obvia, se va a tratar del último, el habitualmente denominado oca en español. Para la identificación de este otro tipo «al que se llama salvaje», pero que puede terminar domesticándose y entonces ser de hecho asimismo una oca, se han propuesto el ánsar campestre (*Anser fabalis*), el ánsar careto (*Anser albifrons*) y el ánsar cenizo o común (*Anser anser*).

[220] Cambio de número sin solución de continuidad: se hace referencia tanto a «el tipo» como a «las ocas».

brero o de marzo hasta el solsticio[221]. Montan generalmente en el agua, y se las mete en un río o un estanque. Cada una no pone más de cuatro veces al año[222]. A cada una, cuando pone, se le ha de hacer un habitáculo cuadrado de unos dos pies y medio[223]; se les ha de poner un lecho de paja. Se han de marcar sus huevos con alguna señal, porque no hacen eclosionar los ajenos. Les ponen a incubar generalmente nueve u once, y hay quienes menos que esto, cinco, y hay quienes más que esto, 15. En la época de mal tiempo incuba durante 30 días y en la más templada durante 25. Cuando el pollo sale del cascarón, lo dejan que esté 4
con la madre los cinco primeros días. Después cada día, cuando el tiempo es bueno, los sacan a los prados y asimismo a los estanques o a los pantanos, y les hacen habitáculos sobre tierra o bajo ella, en los que no introducen más de 20 pollos, y cuidan de que estos recintos no tengan humedad en el suelo y de que tengan un lecho blando de paja o de alguna otra cosa y de que no haya ningún lugar por donde puedan acceder allí comadrejas u otros animales que las dañen. A las ocas las apacientan en lugares hú- 5
medos, y siembran pasto que pueda aportar algún beneficio y, concretamente, siembran para ellas una hierba que se llama *seris* "endivia"[224], porque esta, al entrar en contacto con el agua, aun cuando esté seca, se pone verde. Arrancan sus hojas y se las dan a las ocas, para impedir que, al llevarlas a ellas allí donde nace la planta, o bien la estropeen pisoteándola o bien ellas mismas perezcan de indigestión. Y es que son voraces por naturaleza. Por ello hay que refrenar a estos animales, que, por su avidez, a menudo al pastar, si cogen una raíz que quieren sacar de la tierra, se llegan a romper el cuello. Y es que este es muy débil, lo mismo que su cabeza es blanda. Si falta esta hierba, se les ha de dar cebada u otro cereal. Cuando es la época del herrén, se les ha de dar este de la misma forma que he dicho refiriéndome a la endi-

---

[221] De verano.

[222] Según una enmienda de Ursinus, se trataría de no más de tres veces.

[223] Columela, VIII 14, 1, describe con más precisión estos habitáculos, llamados *harae* (frecuentemente, «pocilgas») y situados a su vez dentro de un cercado hecho con un muro de 9 pies de alto.

[224] Mera transliteración del gr. *séris*, término sin etimología cierta que, entre los romanos de la época de Varrón, solo debía de ser empleado por los técnicos. Las dos veces que aparece aquí, resulta de una corrección de los manuscritos, y designa la planta denominada científicamentge *Cichorium endivia* L., que es la achicoria cultivada, llamada habitualmente endivia o escarola. Cfr. Dioscórides, II 132, Columela, VIII 14,2, y Plinio, XX 76.

6 via. Cuando están incubando, se les ha de echar cebada empapada en agua. A los pollos, primero, durante dos días se les echa *polenta*[225] o cebada, en los tres días siguientes mastuerzo[226] verde cortado en pequeños trozos y puesto en un recipiente tras mojarlo en agua. Por otra parte, cuando son encerradas en los habitáculos o en las cuevas (como he dicho, de 20 en 20[227]), les echan *polenta* de cebada o herrén o cualquier hierba tierna tro-
7 ceada. Para el engorde eligen pollos que tengan en torno a mes y medio; los encierran en un cebadero y allí les dan como comida *polenta* y flor de harina mojada con agua, satisfacciendo su apetito tres veces al día. A continuación de la comida les permiten beber abundantemente. Cuidadas así, en unos dos meses se ponen gordas. Siempre que toman el alimento, suele limpiarse el lugar, porque les gusta un lugar limpio (y precisamente ellas no dejan limpio ninguno donde hayan estado).»

11 «En cuanto a quienes quieren tener manadas de patos y formar un *nessotrophion*[228], primero es preciso que, el que tenga la posibilidad, elija un lugar pantanoso, porque es el que más les agrada; si esto no es posible, sobre todo uno donde haya un lago o una charca naturales o un estanque artificial, a
2 donde puedan descender por escalones. Es preciso que el cercado donde se hallen tenga aproximadamente 15 pies de alto, como lo habéis visto en la casa de campo de Seyo, y que se cierre con una sola puerta. En torno a toda la pared, por dentro, deberá haber un zócalo ancho, sobre el que, a lo largo de la pared, estén los habitáculos techados de los patos y, delante de ellos, un vestíbulo allanado con un enlucido de ladrillo molido. En este habrá un canalillo continuo, en el que no solo se les pone la comida, sino también se les hace llegar agua. Y es
3 que es así como toman la comida. Todas las paredes se alisan con un enlucido, para que ni la marta[229] ni ningún otro animal

---

225 Cfr. *supra*, III 9, 13, y n. allí.

226 También se da a las gallinas. Cfr. *supra,* §9, 13.

227 Cfr. *supra*, §4. Pero nótese que allí se habla de «habitáculos sobre tierra o bajo ella» (*horae supram terram aut suptus*).

228 Otro término griego no atestiguado en los textos helenos y reflejo sin duda de la pedantería varroniana. Es un compuesto de *nêssa* «pato» y *tréphō* «alimentar». Se emplea también en Columela, VIII 15, 1. Parece que la domesticación del pato se hizo pronto en Roma.

229 En realidad, Varrón emplea aquí el término *feles*, que designa, al parecer, a un mustélido como la marta, la garduña o el turón, e incluso a un gato salvaje.

puedan entrar a hacerles daño, y todo este cercado se cubre con una red de malla ancha, para que no pueda precipitarse allí el águila ni volar fuera un pato[230]. Como alimento se les da trigo, cebada, bagazo de uva, a veces incluso cangrejos de río[231] y algunos otros animales acuáticos de este tipo. En cuanto a los estanques que habrá dentro de este cercado, es preciso hacer entrar en ellos abundante agua, para que siempre esté renovada.»

4 «Hay asimismo otros tipos de animales no distintos de los patos, como las cercetas, las *phalarides*[232] e igualmente las perdices[233], que, como escribe Arquelao[234], conciben al oír la voz del macho. Y estos no se ceban ni en pos de fecundidad ni en pos de grato sabor, como los anteriores, pero también se ponen gordos criándose en la forma dicha. Y he terminado de decir lo que pensaba que pertenecía al primer acto de la cría de animales en la casa de campo[235].»

12 Entre tanto vuelve Apio, y nos estuvimos preguntando, nosotros a él y él a nosotros, qué se había dicho y hecho. Y Apio dice: «Viene a continuación un acto de un segundo tipo, que suele estar unido a la casa de campo y que, con una denominación antigua tomando la parte por el todo, se llama *leporarium*, pues en él no solo se encierran liebres dentro de un bosque, como se hacía en otro tiempo en la yugada o las 2 yugadas de un campo pequeño, sino también ciervos y corzos en muchas yugadas. Se dice que Quinto Fulvio Lipino tiene cercadas en el terri-

---

[230] Un pato salvaje mantenido en cautividad, pero no propiamente domesticado, que, por ello y a diferencia del actual, aún podía levantar el vuelo.

[231] Hay quienes entienden que este animal con el nombre de *cammarus* (o *gammarus*) es otro crustáceo como el camarón o la langosta. Pero, en principio, el medio en que vive ha de ser el agua dulce.

[232] Transliteración del griego *phalārís* (al parecer, «ave con mancha blanca»). Se suele identificar con la focha común (*Fulica atra*) en los textos helenos y en los latinos. Se ha propuesto asimismo un ave del género *Casarca* (el tarro canelo, *Casarca ferruginea*) y la polla de agua (*Gallinula chloropus*).

[233] Si las cercetas y las *phalarides*, aunque realmente distintas a los patos, pueden coincidir con ellos en ser aves acuáticas, no se ve en qué pueden hacerlo las perdices.

[234] Cfr. *Idiophyê,* fr. 6 West. = fr. 12 Gian.

[235] Como en el libro I y sobre todo en el II, también en el III Varrón entiende su diálogo-exposición como una pieza dramática: según lo dicho *supra*, §3, 3, dentro de la *villatica pastio* termina aquí lo correspondiente a los *ornithones,* después empezará el «acto» sobre los cotos de caza (§§12-15) y, tras una especie de largo interludio dedicado a las abejas (§16), se concluirá el libro con el «acto» sobre los viveros de peces (§17).

torio de Tarquinios[236] 40 yugadas, en donde no solo está encerrado lo que he dicho sino también ovejas salvajes[237], y que un coto incluso mayor que este tienen él en el territorio de Estato-
2 nia[238] y otros en otros lugares. Y que, por su parte, en la Galia Transalpina Tito Pompeyo[239] tiene una reserva de caza tan grande que abarca un espacio de unos 4.000 pasos[240]. Además, en este mismo recinto suelen tener por regla general criaderos de caracoles y colmenares e incluso tinajas donde tienen encerrados lirones. Pero el cuidado, la propagación y la alimentación de todos ellos son cosas claras, excepto tratándose de las
3 abejas. Y es que ¿quién ignora que es preciso que en el coto de caza la tapia del cercado sea tal que esté cubierta de un enlucido y sea alta (lo uno para que no puedan entrar la marta ni el tejón ni ningún otro animal; lo otro, para que el lobo no la pueda saltar) y que allí haya madrigueras, donde las liebres se puedan ocultar durante el día entre los matorrales y las hierbas, y árboles de amplias ramas, que pongan trabas a las tentativas del
4 águila? ¿Quién no sabe asimismo que, si introduce allí unas pocas liebres, machos y hembras, en poco tiempo se llenará todo de ellas? Tan grande es la fecundidad de este cuadrúpedo. Es

---

[236] Plinio, VIII 211, recoge la presente noticia de Varrón, y en IX 173, habla de que el citado ganadero hizo viveros de caracoles en idéntico lugar poco antes de la guerra civil entre César y Pompeyo (49 a.C.). Y quizá también en la misma finca de Fulvio Lipino se hallaban las tinajas con lirones a las que se refiere igualmente Plinio (cfr. VIII 224). Tarquinios (*Tarquinii*) fue una ciudad situada al sur de Etruria, donde la actual Tarquinia (Lacio, provincia de Viterbo).

[237] Cfr. *supra,* II 1, 5, donde Varrón pone Frigia como ejemplo de lugar en el que aún se conservaban ovejas salvajes, que sin duda se hallaban asimismo en muchas más partes.

[238] La romana *Statonia* se suele situar al sudoeste de la actual ciudad de Pitigliano (Toscana, provincia de Grosseto), pero también se piensa en la actual Bomarzo (Lacio, provincia de Viterbo).

[239] Parece que es el «Pompeyo Regino, natural de la región transalpina», del que Valerio Máximo, VII 8, 4, relata el hecho de haber sido excluido del testamento de su hermano. Se conserva una tabla de bronce que permite ver que el personaje se hallaba en la Galia Transalpìna en el año 89 a.C. Se duda de si su sobrenombre era *Reginus* o *Beginus*, pero quizás hay que inclinarse por el primero con los que argumentan para ello que se está ante un nombre celta.

[240] Si se entiende esta cantidad como una medida de superficie, 4.000 pasos cuadrados, no resulta coherente con un coto «tan grande» como del que se habla, pues no llegaría ni a 1 ha de extensión (supondrían unos 9.000 m^2). Ante ello, se han propuesto varias enmiendas e interpretaciones. Así, p. e., Flach, 2002, supone que Varrón aquí quiere decir «unos 4.000 pasos (o 4 millas) de lado», es decir, unas 3.600 ha, extensión que es evidentemente muy superior a la que se da *infra*, §13, 2, para un coto de Hortensio.

que uno mete solamente cuatro en el coto de caza y en breve suele ponerse al completo. Y es que a menudo, cuando tienen crías recién paridas, se descubre que tienen ya otras en el vientre. De aquí que a propósito de ellas escriba Arquelao que quien quiera saber cuantos años tiene una, es preciso que mire los orificios de sus genitales[241], porque sin duda una tiene más que otra. Hace poco se ha implantado la costumbre de engordarlas 5
también a ellas con mucha frecuencia, metiéndolas en jaulas tras sacarlas del coto de caza y haciéndolas ponerse gordas en un lugar cerrado. Pues bien, en términos generales hay tres clases de ellas: una, esta itálica nuestra, con las patas delanteras cortas y las posteriores largas, con la parte superior obscura, el vientre blanco y las orejas largas[242]. Se dice que esta liebre, aunque esté preñada, sin embargo es capaz de concebir. En la Galia Transalpina y en Macedonia se hacen muy grandes; en Hispania y en Italia, medianas. La segunda clase es la que nace en la Galia 6
junto a los Alpes. Estas liebres difieren de las otras, en términos generales, en que son totalmente blancas. Raramente se traen a Roma[243]. La tercera clase es la que nace en Hispania. Esta liebre es semejante a la nuestra en cierta medida, pero es de poco tamaño y la llaman *cuniculus* "conejo". Lucio Elio[244] pensaba que la liebre (*lepus*) había recibido su nombre por su rapidez, porque era de pies ligeros (*levipes*)[245]. Yo considero que lo recibió de un término griego antiguo, porque los eolios la llamaban *léporis*[246]. Los conejos (*cuniculi*) recibieron su nombre por el hecho de que ellos mismos suelen hacer bajo tierra galerías (*cuni-*

---

[241] Cfr. *Idiophyê,* fr. 7 West. = fr. 2 Gian. Plinio, VIII 218, también refiere la noticia de Arquelao, pero, al parecer, con diferente identificación de los orificios en cuestión: habla de *cavernae ad excrementa*, esto es, «las cavidades para (expulsar) los excrementos», frente a *foramina naturae*, que, coincidiendo, p. e., con Flach, 2002, entendemos como «orificios de los genitales».

[242] Es la liebre común (*lepus Europaeus*).

[243] Es la llamada científicamente *lepus variabilis*.

[244] Lucio Elio Estilón Preconino. Nacido en Lavinio *ca.* 150 a.C., es considerado el primer gran filólogo romano. De pensamiento estoico, fue maestro de Cicerón y del propio Varrón, que entró en contacto con él en torno a los veinte años y recibió su influencia en la concepción general de la etimología y en el examen del léxico religioso. Sus numerosas obras han desaparecido prácticamente.

[245] Mera etimología popular que aparece también, p. e., en Quintiliano, I 6, 33.

[246] Una razón más precisa de la misma etimología da el propio Varrón en *Leng. lat.* V 101. En todo caso, parece claro que *lepus* procede de una lengua mediterránea.

7 *culi*) donde puedan esconderse en los campos[247]. Es preciso que, si puedes, tengas de las tres clases en el coto de caza. En todo caso, pienso que tú tienes dos sin duda, porque has estado en Hispania durante tantos años[248] que creo que de allí te han venido persiguiendo los conejos[249].»

13 «Sabes, Axio –dijo después[250]–, que en un coto de caza se pueden tener sin duda jabalíes y que allí tanto los capturados como los domesticados, los que han nacido allí, suelen engordar sin gran esfuerzo. Pues en la finca que Varrón, aquí presente, ha comprado en el territorio de Túsculo a Marco Pupio Pisón, has visto que, a una hora fija, al son del cuerno[251] acuden los jabalíes y los corzos para recibir el alimento, momento en que desde un lugar elevado de la palestra[252] se echan bellotas a
2 los jabalíes y veza[253] o alguna otra cosa a los corzos. Yo, por mi parte –siguió diciendo aquel[254]–, estando en casa de Quinto Hortensio en el territorio de Laurento[255], vi que allí eso se hacía

---

247 Hoy día se supone que se trata de una palabra ibérica (de hecho, así lo hace ya Plinio, VIII 217), que se ha llegado a relacionar con el nombre vasco del animal, *unchi*. El nombre en griego, *kóniklos*, de Eliano, *Hist. an.* XIII 15, es una mera transcripción del latín que él mismo atribuye a los iberos.

248 Varrón estuvo en Hispania en dos ocasiones. Primero fue legado de Pompeyo durante la Guerra Sertoriana, entre el 76 y el 72 a.C. No conocemos el comienzo exacto de su segunda estancia en la península Ibérica, pero sabemos que en el 49 a.C. se hallaba en la Hispania Ulterior como procuestor de Marco Petreyo, lugarteniente del mismo Pompeyo, al mando de dos legiones y 30 cohortes, y terminó rindiéndose a las tropas cesarianas.

249 Evidentemente, una broma de Apio, que no puede llevar a considerar que Varrón introdujo por primera vez el conejo en Italia, como parece hacer Della Corte, 1970, p. 57, con el consiguiente «contagio» a lectores confiados en el prestigioso filólogo italiano. El conejo hubo de llegar a Italia desde Hispania después del 218 a.C., y ya a mitad del siglo I a.C. se había extendido mucho en ella; no obstante, entre los romanos fue bastante menos apreciado que la liebre.

250 Todos los intérpretes están de acuerdo en que aquí sigue hablando Apio, que ahora pasa de dirigirse a Varrón a hacerlo a Axio. Por ello, el simple *inquit* del original suele ser vertido por una forma más precisa como «continuó Apio». No obstante, Flach, 2002, entiende *inquam,* que interpreta como «digo yo».

251 Sobre la identificación del instrumento, cfr. *supra,* II 4, 20, y n. allí.

252 Aquí parece ser un espacio abierto, una especie de terraza o una plataforma cuyo uso se reduce sobre todo a que sirva a los invitados para esperar hasta que comience el banquete, o bien el lugar donde se pone en formación a los jabalíes y corzos al toque de cuerno, como si se tratase de un ejército.

253 Cfr. I 23, 1, y n. allí.

254 Estamos de acuerdo con quienenes entienden que aquí sigue hablando Apio y no que interviene Axio.

255 Esta ciudad estuvo en el Lacio, al sur de Roma, no lejos de Ostia.

más *thraikikôs* "a la tracia"[256]. Pues había un bosque, según él decía, de más de 50 yugadas, rodeado de una tapia, que llamaba no *leporarium* sino *therotrophium*[257]. Aquí existía un lugar elevado, donde se había puesto un triclinio y cenábamos. Y a ese 3
lugar ordenó que se llamase a Orfeo. Este, tras llegar allí con una estola y ordenársele cantar acompañado de la cítara, tocó el cuerno de manera que nos rodeó un número tan grande de ciervos, jabalíes y otros cuadrúpedos que me pareció un espectáculo no menos hermoso que cuando en el circo Máximo tienen lugar las cacerías de los ediles sin fieras africanas[258].»

14 Axio dijo: «Apio ha aligerado tu papel, mi querido Mérula: en lo que se refiere a la caza, el segundo acto[259] ha sido representado en poco tiempo, y yo no voy a preguntar nada acerca de los caracoles y los lirones, que es lo que falta en él. Y es que esto no puede ser algo que necesite un gran esfuerzo». «La cosa –dijo Apio– no es tan sencilla como tú piensas, mi querido Axio, pues también se ha de excoger un lugar apropiado a cielo abierto para los criaderos de caracoles, que rodees de agua por completo, para que no tengas que estar buscando no ya a los hijos de los que pongas allí para la reproducción, sino incluso a estos mismos[260]. Se les ha de delimitar el territorio con agua, insisto, para que no se tenga que conseguir un cazador de esclavos fugitivos». «Es mejor un sitio que no abrasa el sol[261] y en el que, 2
por el contrario, cae el rocío. Si no hay uno natural así, como en general pasa en un lugar soleado, y no tuvieras donde hacer el criadero a la sombra, como es posible al pie de rocas y montes cuya base bañen lagos y ríos, es preciso hacer uno cubierto arti-

---

256 El término griego es una corrección de las incoherentes lecturas de los manuscritos. «A la tracia» alude a la intervención del tracio Orfeo (en realidad, un músico vestido de esta guisa, probablemente un esclavo) amansando a las fieras con su música, según se describe un poco más adelante.

257 Parece que en este caso el término griego, en realidad inexistente, está latinizado en su terminación. Procede de *thḗr* «fiera» y *tréphō* «alimentar».

258 «De los ediles», porque entre las funciones de estos magistrados estaba la organización de los juegos públicos. Parece que las fieras africanas a las que se alude son concretamente las panteras.

259 Cfr. *supra,* §11, 4, y n. allí.

260 Plinio, IX 56, atribuye a Fulvio Lipino (cfr. *supra,* §12, 1, y n. allí) los primeros viveros de caracoles, concretamente en la actual Toscana y poco antes del inicio de la guerra civil entre César y Pompeyo (49 a.C.). Pero en la alimentación de los griegos está atestiguado el caracol desde el siglo V a.C.

261 Entendemos con Flach, 2002 (y frente a otros intérpretes), que estas palabras han de ser ya de Mérula.

ficialmente de rocío. Y este se hace trayendo agua al lugar por una tubería y poniéndole a esta tetillas[262] delgadas que la arrojen de manera que caiga sobre una piedra y se disperse ampliamente. A los caracoles les es necesaria poca comida y esta sin nadie que se la dé. Y no solo la encuentra[263] en el suelo mientras se arrastra, sino que incluso, en caso de que no se lo impida un arroyo, puede llegar a alcanzar la superficie vertical de las paredes. En fin, también ellos mismos rumiando prolongan su vida largo tiempo en la tienda del que los vende, con tal de que para ello se les eche unas pocas hojas de laurel y se les esparza salvado no en mucha cantidad. De aquí que el cocinero generalmente no sepa si los cuece vivos o muertos. Las clases de caracoles son muchas: están, por ejemplo, los pequeñitos blanquecinos que se traen del territorio de Reate, y los grandísimos que se importan del Ilírico, y los medianos que se traen de África. Y no es que dentro de estas regiones no varíen según el lugar y por el tamaño, pues también los hay muy corpulentos procedentes de África (los que se denominan *solitannae*[264]), y ello hasta tal punto que su interior puede tener una capacidad de 80 cuadrantes[265], e igualmente en otras regiones, comparando unos con otros, los hay más pequeños y más grandes. En la reproducción, estos animales tienen una descendencia incontable. Sus crías, diminutas y con la concha blanda, se fortalecen con el tiempo. Dedicándoles grandes islas en los terrenos de la finca[266], proporcionan un buen montón de dinero. También los suelen engordar recubriendo por dentro de *sapa*[267] y farro, para que se

3 4 5

---

[262] Conservamos la traducción literal del término latino (*mammilla*) para lo que sin duda es una especie de tobera, espita o caño pequeño. La denominación ha llevado a algún estudioso a hablar humorísticamente de biberones para caracoles.

[263] El caracol: uno de los frecuentes cambios «bruscos» de número en la obra que nos ocupa.

[264] No se ve la etimología del término. Puede tratarse en realidad de los caracoles que, en Plinio, XXX 45, se denominan *Iolitanae* por *Iol*, la ciudad de Mauritania llamada después Cesarea (actualmente, Cherchel). No obstante, el mismo autor, en IX 173, habla de los caracoles de nombre *Solitanae*, sin duda siguiendo el presente pasaje de Varrón, aunque, al parecer, reduciendo (él o su tradición) la geminada *nn*.

[265] La capacidad de estos caracoles, de entrada, resulta exagerada, cosa que sin duda le pareció ya a Plinio, IX 174, que la cita, pero dejando claro que es un dato debido a Varrón.

[266] Sin duda se habla de «isla» por estar sus criaderos rodeados de agua por todas partes, como ya se ha dicho insistentemente más arriba.

[267] Cfr. I 58, y n. allí.

alimenten de ello, una olla con agujeros, agujeros que esta debe tener para que pueda entrar el aire. Y es que este animal es resistente por naturaleza[268].»

15 «Por su parte, el criadero de lirones[269] se plantea de una manera distinta, porque el lugar no se rodea de agua sino de una tapia. Toda esta se recubre interiormente de piedra lisa o de un enlucido, para que el animal no pueda escapar trepando por ella. En el interior de este lugar es preciso que haya arbolillos que den bellotas. Cuando estos no tienen fruto, es preciso arrojar dentro de la tapia bellotas y castañas, para que satisfagan su apetito con ello. Es preciso hacerles hoyos bastante amplios, 2
donde puedan parir sus crías, y que tengan a su disposición poca agua, porque no la utilizan mucho y apetecen un lugar seco. Estos animales se engordan dentro de tinajas, que muchos tienen incluso en el interior de las casas de campo y que los alfareros hacen muy distintas a otras tinajas, porque en sus paredes hacen caminillos y una cavidad donde puedan poner la comida[270]. En este tipo de tinaja echan bellotas o nueces o castañas. Y en la obscuridad que se produce cuando se coloca la tapa a las tinajas, se ponen gordos.»

16 Apio dijo: «Así pues, en cuanto a la cría de animales en la casa de campo resta el tercer acto, el referido a los viveros de peces» «¿Por qué el tercero? –dijo Axio–. ¿Acaso porque tú en tu juventud, por economizar, no tenías la costumbre de beber

---

[268] Es decir, aun metidos en una olla simplemente agujereada y teniendo a su disposición solo una mezcla de *sapa* y de farro, aguantan sin afixiarse y viven largo tiempo.

[269] La cría de lirones para la alimentación fue desconocida entre los griegos, pero entre los romanos se dio ya en época de Plauto. El consumo del animal constituyó un plato exquisito y no parece haber cesado, a pesar de que fue prohibido en los banquetes por el censor Gayo Claudio Púlquer (169 a.C.) y por el cónsul Marco Emilio Escauro (115 a.C.).

[270] En Italia se nos han conservado varios ejemplares de este tipo de jaula para lirones o *glirarium*, como, p. e., en Pompeya y Herculano. A distintas alturas de las paredes interiores de este recipiente (llamado *dolium* «tinaja») se fijan baldas o caminitos salientes (generalmente, de dos a cinco y también de cerámica) que completan su perímetro; asimismo puede tratarse de una sola balda continua que discurre en forma de espiral de abajo arriba. Cerca de la boca, simétricas a las dos asas exteriores, se suelen adherir otras tantas cavidades interiores (también de cerámica) para depositar la comida. Tienen tapa igualmente de cerámica y sus paredes y su fondo presentan perforaciones diseminadas. Los ejemplares conservados suelen tener una altura en torno a 25 o 30 cm y un diámetro en torno a 20 o 25 cm. El inicio de esta manera de criar a los lirones se atribuía al ya mencionado Fulvio Lipino. Cfr. Plinio, VIII 224.

vino mulso[271], nosotros vamos a dejar a un lado la miel[272]?».
2 Apio nos dijo: «Dice la verdad, pues, habiéndome quedado pobre con dos hermanos y dos hermanas, a una de ellas se la di sin dote a Luculo, y fue solo tras haber renunciado este a una herencia a favor mío[273] cuando por primera vez, y el primero, comencé a beber vino mulso en mi casa, si bien entonces prácticamente casi a diario en un banquete se venía dando vino mulso
3 a todos. Además, podría ser cosa mía, no tuya[274], conocer a estos seres voladores, a los que la naturaleza ha atribuido muchísimo talento y arte. Y así, para que veas que yo los conozco mejor que tú, óyeme hablar de su increible arte natural. Mérula, como ha hecho en lo demás, expondrá *historicos* lo que solían seguir los *melitturgoe*[275].»

---

[271] En latín, (*vinum*) *mulsum*. Se trata de vino con miel, mezcla ya antigua entre los griegos, de manera que se atribuía su invención al mítico Aristeo. La proporción entre ambos componentes variaba y a ellos se podían añadir algunos aderezos. El *mulsum* se bebía sobre todo con los entremeses.

[272] Según *supra,* §3, 3, las abejas parecen estar incluidas en los cotos de caza (*leporaria*), esto es, en el segundo acto comenzado en §12, 1, pero de hecho su exposición va a constituir como un largo interludio antes del capítulo de los viveros para peces (§17). En todo caso, no hay que olvidar la gran importancia de las abejas en la Antigüedad por proporcionar el edulcorante habitual entonces.

[273] Apio es el que da en matrimonio a una de sus hermanas, porque, según el derecho romano, la mujer que no estaba casada, muerto su padre, quedaba a cargo del pariente más próximo. Y es que Apio era el hijo mayor de los seis tenidos por el personaje del mismo nombre (cónsul en el 79 a.C.). Esta hermana de Apio y sobre todo la otra, llamada Clodia, son de las que se decía que mantenían relaciones incestuosas con otro de sus hemanos, Publio Clodio, tribuno de la plebe en el 58. Por otra parte, cabe pensar que, si Luculo (Lucio Licinio Luculo) cedió una herencia a Apio, esto quizá tuvo algo que ver con que este hubiese permitido que aquel se casase con su hermana. En cuanto a la pobreza juvenil de Apio, se ha pensado que es simplemente una especie de broma y no una realidad. En todo caso, en el momento del presente diálogo Apio parece un hombre rico.

[274] Sin duda, a semejanza de lo que ocurre con otros interlocutores del diálogo, se quiere indicar que es a alguien de nombre *Appius* a quien podría corresponder por necesidad hablar de las abejas (*apes*). Y, en efecto, Apio va a disertar especialmente de las características de las abejas, mientras que Mérula lo hará sobre todo de la apicultura. En realidad, no hay ninguna relación etimológica entre *apis* y *Appius*, que, para algunos, es una adaptación latina del nombre sabino *Attus*.

[275] Varrón emplea aquí dos helenismos, que sin duda reflejan el origen de la práctica de la que va a hablar ahora, la apicultura. Uno, *historicos*, que algunos entienden como una forma arcaica de nominativo singular latino, aunque también se ha pensado que sea el nominativo griego correspondiente, *historikós,* pero que quizá es más bien una simple transliteración de un adverbio griego de modo en *–ōs*, que, según lo dicho a propósito de *historicon* (cfr. *supra,* II 1, 2, y n. allí), se referiría concretamente a un tratamiento de las cosas

«En primer lugar, las abejas nacen en parte de otras abe- 4
jas[276], en parte del cuerpo putrefacto de los bueyes[277]. De aquí que Arquelao en un epigrama diga que estas son

> *boòs phthiménēs peplanēména tékna* ("las hijas errantes de una vaca muerta").

Este mismo dice que

> *Híppōn mèn sphḗkes geneá, móschōn dè mélissai* ("las avispas son engendradas por los caballos, las abejas por los terneros")[278].

Las abejas no son solitarias por naturaleza, como las águilas, sino que son como los hombres[279]. Y, si en esto se comportan igual los grajos, sin embargo no es lo mismo, porque en el caso de aquellas hay una comunidad de trabajo y de vivienda, algo que no se da en los últimos. En ellas hay razón y arte, de ellas se aprende a trabajar, de ellas a edificar, de ellas a almacenar alimentos. Y es que tienen tres ocupaciones, comida, casa y trabajo, 5
y no es lo mismo la comida que la cera, ni que la miel, ni que la casa. En el panal, ¿una celda no tiene seis ángulos, tantos como patas posee la abeja misma? Los geómetras demuestran que este hexágono está inscrito en un círculo, a fin de que se pueda abarcar el mayor espacio posible[280]. Se alimentan fuera, y elaboran dentro un producto que, por ser muy dulce, es bien acogido por

---

cuidadoso e informado. El otro helenismo es *melitturgoe* «apicultores», al parecer una ligera adaptación de un nominativo plural griego.

[276] Sobre la generación de las abejas según los antiguos (dejada aparte la posibilidad apuntada a continuación, de un buey muerto), cfr., p. e., Aristóteles, *Hist. an.* V 21, 553a17-553b4.

[277] Cfr. *supra,* II 5, 5, y n. allí.

[278] Cfr. *Idiophyê,* fr. 4 West. = fr. 11 Gian. = fr. 2 FGE Page. Se trata de dos hexámetros dactílicos griegos no consecutivos y, al parecer, no pertenecientes al mismo epigrama. Carecemos de otro testimonio de los mismos. Al primer verso, en el que seguimos la lectura de la mayor parte de los editores y no la de Guiraud (única y con una evidente errata, si no también error), le faltan al principio casi 2 pies. Cfr. De Angelis, 2007.

[279] Se va a tratar de la abeja melífera, que es comunitaria, frente a otras clases, que pueden no serlo.

[280] Esto es, la figura de hexágono, cuyo número de ángulos, en principio, simplemente coincide con el de las patas de las abejas, se halla situada dentro de un círculo para poder aprovechar mejor el espacio en el interior de la celda. En realidad, la forma hexagonal supone el mejor resultado para conseguir el máximo espacio con el menor gasto de cera.

los dioses y también por los hombres, puesto que el panal llega a los altares[281] y la miel se sirve al comienzo del banquete y en el
6 postre[282]. Las abejas forman ciudades como las de los hombres, puesto que en este caso hay también un rey[283], un reino y una sociedad. Van tras todo lo puro[284]. De aquí que ninguna de ellas se pose en un lugar sucio o en el que huela mal, ni tampoco en el que huele a un buen perfume. De aquí que piquen al que se les acerque perfumado, no lo laman, como hacen las moscas, puesto que nadie las ve, como a aquellas, en la carne, en la sangre o en la grasa. Por esto, solo se posan <en> aquellas cosas cuyo sabor
7 es dulce. La abeja no es perjudicial en absoluto, puesto que no estropea el trabajo de nadie al libar[285], ni cobarde hasta el punto de no oponer resistencia a quien intente destruir el suyo ni, sin embargo, desconocedora de su propia debilidad[286]. Y con razón se dice que son seres voladores de las Musas, porque, si alguna vez se dispersan, se las hace volver a reunirse rápidamente en un lugar con címbalos y palmadas[287], y también porque, <al igual que> los hombres han atribuido a esas divinidades el *Helicon* y el *Olympos*[288], la naturaleza les ha atribuido a ellas los montes

---

[281] Como parte de las ofrendas a los dioses, en concreto a los relacionados con los ciclos de la naturaleza: abejas y miel simbolizaban la resurrección y la inmortalidad.

[282] Sobre todo como componente del *mulsum,* citado arriba en §1. Pero sabemos que también tenía otros usos: así, según Plinio, XIX 168, en los postres se servían granos de adormidera blanca cultivada tostados y con miel.

[283] Hasta el siglo XVII, en que el inglés Charles Butler y el holandés Jan Swammerdam, cada uno por su lado, descubrieron la verdad, se creyó que a la cabeza de las abejas estaba un macho (no obstante, ya en el 1586 había afirmado lo contrario el español Luis Méndez de Torres, y los escritores ingleses de los siglos XVI y XVII, a este respecto, tienen en cuenta el sexo de su monarca reinante). A este «rey» se le denominó *hegemṓn* o *basileús* en griego y *dux*, *ductor*, *rex* o *imperator* en latín. Pero en Aristóteles, *Hist. an.* V 21, 553 a25 ss., y sobre todo en Jenofonte, *Ec.* VII 17-18,32-33 y 38, parece apuntarse en sentido contrario.

[284] Flach, 2002, entiende que esta oración es una subordinada de la inmediatamente anterior por medio de un *quod* «porque» que transmiten los manuscritos y que otros editores, desde Keil, suelen suprimir.

[285] Por la estructura de su boca y porque suele chupar solo los frutos ya atacados por otros insectos.

[286] Cfr. *Geopónicas* XV 3, 5-6.

[287] Ha venido siendo una práctica de enjambrazón frecuente (pero, al parecer, un tanto equivocada) entre los apicultores. Se vuelve a hacer referencia a ella *infra*, §30.

[288] Se limita aquí Varrón a transliterar los nombres griegos del monte Helicón, consagrado a Apolo y las Musas, y del Olimpo, residencia de la mayor parte de los dioses helenos (*Helikṓn* y *Ólympos*, respectivamente), pues, en el texto latino, incluso los declina a la griega.

llenos de flores y sin cultivar. Siguen a su rey a donde vaya, y, 8
cuando este se cansa, lo sostienen, y si no puede volar lo llevan a cuestas, porque quieren conservarlo. Y ellas mismas no están nunca sin hacer nada y odian a los perezosos. De aquí que persigan sin descanso a los zánganos y los arrojen lejos de sí, porque estos no ayudan y consumen miel. Y se da el caso de que incluso unas pocas los persigan cuando ellos son más y zumban sin cesar[289]. Excepto la entrada de la colmena, obturan todo por donde el aire llega a meterse entre los panales, con lo que los griegos llaman *erithace*[290]. Viven todas como en el ejército y duermen 9
por turnos, hacen su trabajo de esta misma manera y envían como colonias. Y para esto último sus jefes les dan ciertas órdenes valiéndose de la voz a semejanza de una trompeta. Acto seguido las ejecutan al tener convenidas entre ellas señales de paz y de guerra. Pero, querido Mérula, para que nuestro Axio no se consuma de impaciencia, mientras está escuchando estas cosas de ciencias naturales, porque no he dicho nada sobre el beneficio de las abejas, ahora mismo te paso la antorcha en la carrera[291].»

Mérula dijo: «Sobre el beneficio te voy a decir lo que tal vez 10
podría bastarte, Axio, para lo que me apoyo no solo <en Seyo>,

---

[289] Tras haber fecundado a la reina, los zánganos resultan gravosos y terminan siendo eliminados al final del verano. Nuestra interpretación viene a coincidir con la generalidad de las que nos han precedido. Sin embargo, Plinio, XI 28, parece ir en contra al decir «muchas [abejas], atacando a cada uno [de los zánganos] por separado, los matan». Flach, 2002, piensa que, en este caso, Plinio ha debido de tener un texto de Varrón distinto al habitual. Por nuestra parte, pensamos que cabría otra interpretación del presente pasaje: «y los atacan muchas zumbando sin cesar (e incluso lo hacen unas pocas)».

[290] Para Aristóteles, *Hist. an.* V 22, 554a17, y IX 40, 627a22, es una sustancia que llevan las abejas en torno a sus patas y que es fabricada por un grupo de ellas mientras otras se encargan de la miel y otras de la cera. Según algunos estudiosos, coincide con otras dos sustancias que se dan en el mismo autor heleno como alimentos de las abejas: el *kḗrinthos* (término sin duda derivado de *kērós* «cera»; cfr. *ibid.*, IX 40, 623b23) y la *sandarákē* (probablemente un préstamo asiático; cfr. *ibid.*, IX 40, 626a7). Y, sin duda, a esto lleva el que Plinio, XI 17, diga que la *erithace* se llama también *sandaraca* y *cerinthus*. En el caso de estos dos autores se ha dicho que se trata de la materia bruta de donde saldrá la miel, de una especie de miel inferior o del llamado pan de abeja. Pero nosotros creemos que hay que pensar que, en Aristóteles y desde luego en Plinio, *erithákē* designa el pan de abeja o, dicho con un término español consagrado desde antiguo, del hámago. En cambio, Aristóteles, cuando emplea el término de *kḗrinthos* y quizá también el de *sandarákē*, parece referirse a una clase de propóleos. Para el significado real en Varrón, cfr. *infra*, n. a §23.

[291] Imagen bien conocida, procedente de los griegos, entre los que, en determinadas ceremonias religiosas, el fuego sagrado era llevado de un lado a otro por corredores que se relevaban sucesivamente.

que tiene arrendados sus colmenares por 5.000 libras de miel al año, sino también en nuestro querido Varrón, aquí presente, a quien he oído contar que él tuvo bajo su mando en Hispania[292] a dos soldados, los hermanos Veyanios[293], del territorio falisco[294], ricos, y que estos, aunque su padre les había dejado únicamente una pequeña casa de campo y un campito, desde luego de no más de una yugada, habían puesto colmenares en torno a toda la casa y habían hecho un huerto[295] y habían plantado el resto de tomillo y de alfalfa arbórea, y de melisa, que unos llaman *meliphyllon*, otros *melissophyllon* y algunos *me-*
11 *littaena*[296]. Añadía[297] que ellos no solían obtener de la miel, por término medio, menos de 10.000 sestercios, porque tenían el principio de preferir esperar el momento oportuno, para tratar entonces con el mercader, en vez de hacerlo a toda prisa en uno desfavorable». «Dime, pues –dijo Axio–, dónde y de qué manera es preciso que haga un colmenar, para poder obtener buenos beneficios.»

12 Aquel contestó[298]: «Los *melittones*, que otros llaman *melitrophia* y algunos, siendo exactamente lo mismo, *mellaria*[299], es preciso hacerlos de la siguiente manera. Primero, es preciso que

---

[292] En una de las dos ocasiones en que estuvo aquí. Cfr. *supra,* §12, 7, y n. allí.

[293] Única referencia a estos hermanos. Horacio, *Ep.* I 1, 4, se refiere a un gladiador activo en el 24 a.C. llamado así, *Veianius*, que en principio no parece tener relación alguna con ellos.

[294] El perteneciente a la antigua ciudad de *Falerii*, situada a unos 60 Km al norte de Roma, no lejos del monte Soracte, en la actual provincia de Viterbo. La primitiva localización de la ciudad, llamada *Falerii Veteres*, fue abandonada tras haber sido tomada por los romanos en el 241 a.C. y haberse fundado otra ciudad a pocos kilómetros, *Falerii Novi*. A comienzos de la Edad Media los habitantes de esta volvieron a la antigua, a la que se dio entonces el nombre actual de *Civita Castellana*. Su lengua antigua, el falisco, es una itálica cercana al latín de la que solo nos quedan unas cuantas inscripciones breves.

[295] Cfr. *supra*, I 7, 9, n. a propósito de «huerta irrigada».

[296] El significado de estos tres nombres griegos es «hoja de miel», «hoja de las abejas» y «hierba de las abejas», respectivamente. El primero solo aparece aquí. Para el segundo, cfr., p. e., Columela, IX 9, 8. En fin, el tercero es una restitución de Keil, que se apoya en Plinio, XXI 149, y en dos autores griegos, Nicandro (cfr. *Theriaká* 554-555) y Dioscórides (cfr., p. e., III 108).

[297] Se sigue haciendo referencia a lo contado por Varrón.

[298] Axio le ha preguntado a Mérula y este le responde.

[299] Para hacer referencia a las colmenas se emplean aquí dos términos griegos (ambos procedentes de *méllitta* «abeja», el último con *tréphō* «alimentar» como segundo elemento) y uno latino, lo que apunta una vez más al carácter bilingüe de los participantes en el presente diálogo.

esté[300] preferentemente junto a la casa de campo, donde no haya eco (es que se considera que este sonido es el desencadenante de su huida), en un lugar con temperatura templada, ni con verano abrasador ni con invierno sin sol, y que mire preferentemente a la salida del sol de invierno y tenga cerca zonas donde el pasto sea abundante y el agua, pura. Si no hay pasto 13
silvestre, es preciso que el dueño siembre lo que sobre todo buscan las abejas. Se trata en concreto de rosas, serpol, melisa, adormidera[301], habas, lentejas, guisantes, albahaca, juncia[302], alfalfa, y sobre todo alfalfa arbórea, que es muy buena para las que no están bien de salud[303]. Y es que comienza a florer en el equinoccio de primavera y dura hasta el otro equinoccio. Pero 14
lo mismo que esta planta es muy apropiada para la salud de las abejas, lo es el tomillo para la elaboración de la miel. Por esto la miel de Sicilia se lleva la palma, porque allí el buen tomillo es abundante. De aquí que algunos machaquen tomillo en un mortero y lo diluyan en agua templada. Con esto rocían todos los semilleros plantados para las abejas. Por lo que se refiere al 15
lugar, ha de elegirse sobre todo uno junto a la casa de campo, por lo que, precisamente, hay incluso quienes colocan el colmenar en el pórtico de la casa, para que esté más seguro[304]. Estén donde estén las colmenas, unos las hacen de mimbre y redondas, otros de madera y corteza, otros de un árbol ahuecado, otros de barro y otros incluso de tallos de cañaheja[305], cuadradas y con una longitud de unos tres pies y una anchura de uno,

---

[300] Entendemos que Varrón, una vez más, pasa de un número a otro sin solución de continuidad.

[301] La palabra latina empleada, *papaver*, es la adormidera (*Papaver somniferum* L.) en sus dos variedades, blanca y negra.

[302] El término de la mayoría de los manuscritos, *cyprum* (o *ciprum*), totalmente incomprensible en el presente contexto, se suele corregir en *cyperum*, que se entiende como una ciperácea, en concreto una juncia como la redonda o castañuela (*Cyperus rotundus* L.), o bien la avellanada o chufa (*Cyperus esculentus* L.). Pero ya Traglia, 1974, apuntaba que se podría tratar aquí también del término *cypirus* en su correspondencia a un tipo de gladiolo.

[303] Según observa Cubero Salmerón, 2010, ni la lenteja ni el guisante (ni la juncia ni quizá tampoco el gladiolo) son en principio plantas melíferas. Columela, IX 4, ofrece una relación precisa de las plantas más convenientes para que las abejas elaboren su miel.

[304] Ante el riesgo de robos.

[305] Se emplea aquí el término *ferula*, que, en principio, se entiende como la férula o cañaheja (*Ferula communis* L.), si bien también podría tratarse de una variedad más pequeña (la *Ferulago galbanifera* Koch), e incluso hay quienes, para el presente pasaje, piensan en el hinojo (*Foeniculum vulgare* Müller).

pero reduciéndolas de tamaño cuando las abejas sean insuficientes para llenarlas, a fin de que no se desmoralicen en un lugar enorme y vacío. A todo esto, por el alimento (*alimonium*) de la miel, lo denominan *alvus* "vientre" y parece que es por ello por lo que hacen las colmenas (*alvi*) muy estrechas en el
16 medio, para imitar la forma de las abejas[306]. Las hechas de mimbre las untan con estiércol de vaca por dentro y por fuera, para que su aspereza no ahuyente a las abejas, y estas colmenas las colocan en ménsulas adosadas a la pared[307], de forma que no se muevan ni se toquen entre sí cuando estén puestas en fila. Así, dejado un intervalo, ponen debajo una segunda fila y una tercera, y afirman que es mejor que se quite alguna de estas que se añada una cuarta. En medio de la colmena, hacen pequeños agujeros a derecha e izquierda por donde puedan entrar las
17 abejas[308]. En la parte posterior[309] les ponen a las colmenas una tapadera, para que por allí los colmeneros[310] puedan castrarlas. Las mejores colmenas son las hechas de corteza y las peores las de barro, porque en ellas las abejas acusan muchísimo tanto el frío en invierno como en verano el calor. En primavera y en verano, el colmenero debe inspeccionar las abejas tres veces al mes, por regla general, ahumándolas suavemente[311], y limpiar la
18 colmena de porquería y quitarle los gusanillos[312]. Además, que

---

[306] *Alvus* significa, en general, «cavidad», y, particularmente, tanto «vientre» como «colmena», pero no tiene relación etimológica con *alimonium*. Parece que, por el contrario, hay que relacionarlo con el gr. *aulós* «caña, flauta». Además, la observación no resulta clara en general y desde luego no se ve bien si se está exactamente ante una imitación de la «forma de las abejas» o de la «forma del vientre de las abejas».

[307] Probablemente se hace referencia a la pared existente tras las columnas del pórtico de la casa, que se ha citado *supra*, §16, 15.

[308] Esto es, lo que se llama habitualmente piqueras en español.

[309] La cierta ambigüedad que ofrece el original al hablar de «en el extremo» (*ad extremam*), se precisa con Plinio, XXI 80, donde se dice más concretamente «en la parte posterior» (*a tergo*).

[310] Aquí con *mellarius* sin duda se está pensando sobre todo en el esclavo encargado de los cuidados de la colmena en una explotación agrícola, no en un vendedor de miel, otro posible significado del término.

[311] El humo consigue tanto que las abejas coman mucha miel y así dejen de volar, como que huyan. Para un ahumador de barro cocido para ahuyentarlas cuando se castra la colmena, alimentado con gálbano y estiércol (esto último ha sido lo más habitual en todas las épocas), cfr., p. e., Columela, IX 15, 5-6.

[312] Sin duda se hace referencia aquí a uno de los insectos más temibles para los panales, la polilla mayor de la cera o falsa tiña, de cuyos huevos dejados en los panales salen larvas que devoran la cera. En una metamorfosis como la de este animal, *verniculus* «gusanillo» puede designar tanto el huevo como la larva ya salida de él.

se cuide de que no haya muchos reyezuelos[313]. Y es que resultan perjudiciales debido a sus discordias. Concretamente, dicen algunos que, habida cuenta de que pueden existir tres clases de jefes entre las abejas, negro, rojo y manchado, o, según Menécrates[314], dos, negro y manchado[315] (hasta tal punto es mejor este que, cuando se dan los dos <en> la misma colmena, le es conveniente al colmenero matar al negro), cuando un rey se enuentra con otro, promueve la sedición y destroza la colmenna, porque ahuyenta a muchas abejas o es ahuyentado en su compañía. En cuanto a las demás abejas, la mejor es la pequeña, 19
manchada y redonda[316]. El ladrón, que otros llamarán zángano[317], es negro y de ancho vientre. La avispa, que tiene semejanza con la abeja, no solo no es compañera de su trabajo sino que suele dañarla con su picadura, y, por ello, las abejas la alejan de sí. Existen diferentes clases de abejas, porque las hay salvajes y domésticas. Denomino ahora salvajes a las que habitualmente se alimentan en lugares silvestres, y domésticas a las que lo hacen en cultivados. Las silvestres son de menor tamaño y peludas, pero más trabajadoras.»

«Al comprarlas, es preciso que el comprador vea si están sanas o enfermas. Son señales de su buena salud si hay muchas 20
en el enjambre y si están lustrosas y si el producto que elaboran es uniforme y fluido. Son señales de no estar bien de salud si tienen pelo abundante y erizado y se hallan como cubiertas de polvo, a no ser que la temporada de trabajo las esté apretando.

---

313 Referencia a las jóvenes reinas que surgen en primavera, de las cuales una sustituirá a la vieja, que se marchará de la colmena con parte del enjambre y procurará eliminar a las posibles rivales antes de que nazcan de las celdas reales.

314 Menécrates de Éfeso. Cfr. fr. 4 Diels.

315 Aristóteles, *Hist. an.* V 21, 553a25 ss., y Plinio, XI 51, hablan asimismo de dos clases de reyes. Se ha propuesto que, en realidad, uno pertenezca al género *Apis ligustica* (el más pequeño) y otro al *Apis cecropia*. Por su parte, Cubero Salmerón, 2010, piensa en «las dos principales razas europeas, la *carnea* [*sic*, probablemente por el habitual *carnica*] y la *nigra*».

316 En su clasificación de las abejas, Varrón sigue en cierta medida a Aristóteles, *Hist. an.* V 22, 553b8-15, y IX 40, 624b23-26. Cfr. también Plinio, XI 59, y Columela, IX 3, 1-2.

317 Creemos que acierta Flach, 2002, al hacer esta interpretación y considerar que estamos ante una de las bromas de Varrón (apoyada también, sin duda, en el parecido fónico de *fur* «ladrón» y *fucus* «zángano»), frente a la versión habitual, basada en otra puntuación, de «el que se llamará ladrón y, por otros, zángano». De otra parte, para Aristóteles, *Hist. an.* V 22, 553b9-14 y IX 40, 624b25-27, se trata de dos clases de abejas diferenciadas.

Y es que entonces, debido al esfuerzo, se ponen ásperas y se
21 debilitan. Si se han de trasladar a otro sitio, es preciso hacerlo con cuidado y se ha de tener en cuenta la época en que es mejor que lo hagas, y se ha de prever el lugar apropiado a donde las lleves. En cuanto a la época, que sea en la de primavera más bien que en la de invierno, porque en invierno se acostumbran con dificultad a permanecer allí a donde se las traslada, y de aquí que se den a la fuga generalmente. Si desde un lugar bueno las trasladas allí donde no hay pasto apropiado, se convierten en unas fugitivas. Y, si dentro del mismo lugar las pasas de una
22 colmena a otra, no se ha de hacerlo sin tomar medidas, sino que <a la que> han de trasladarse las abejas, también ha de ser bien frotada con melisa, porque esto es un reclamo para ellas, y se han de poner dentro, no lejos de la entrada, panales con miel, no sea que, al advertir o que hay carencia † dice haber tenido. Este dice[318] que, cuando las abejas enferman debido a sus primeros pastos de primavera, que consisten en flores de almendro y de cornejo, se les pone mal el vientre[319] y se les ha de curar de
23 ello haciendo que beban orina. Se llama *propolis* aquello de lo que hacen junto al agujero de la entrada un tejadillo (*protectum*) adosado a la colmena[320], sobre todo en verano[321]. Y esta sustan-

---

[318] *Locus desperatus*. Se suele admitir que, anteriormente, hay una laguna de cierta extensión, pero no existen textos antiguos que permitan un restablecimiento de lo perdido. Además, no todos los estudiosos están de acuerdo en que se trate de algo atribuido a Menécrates: se ha pensado también que se pueda hacer referencia a algún especialista o persona experimentada en el tema pero romano, como los hermanos Veyanios, citados *supra*, §10.

[319] Si bien es algo cierto la referida diarrea de las abejas (resultado de una disentería), no lo es que se deba concretamente a la flor del almendro o a la del cornejo, aunque, por darse estas prontamente en Italia, puedan constituir de hecho el primer pasto de las abejas cuando salen de la colmena al comienzo de la primavera. En general, es el elevado contenido en agua de los alimentos tomados por el animal lo que produce esta patología que puede llegar a causar su muerte. Aquí, en realidad, se trata del caso concreto dado cuando el mismo, tras haber permanecido encerrado en la colmena largo tiempo sin poder salir a evacuar debido a las inclemencias del duro invierno, nada más comenzar la primavera inicia su primer vuelo por los alrededores.

[320] Se ha pensado que aquí Varrón, como en más de una ocasión, busca una definición de base etimológica, en la que se relaciona gr. *pró-polis* «delante de la ciudad» (origen cierto) y lat. *pro-tectum* «cubierto por delante» (nuestro «tejadillo»).

[321] En los textos griegos, no tenemos atestiguado el término *própolis* hasta Dioscórides, II 84, donde es claramente identificable con lo que hoy se denomina propóleo(s) en español y que, procedente de la resina de los árboles, varía fundamentalmente según el tipo de estos. Después se puede ver también en Galeno, XII 108, y en Aecio de Amida, XV 14, 5. Pero parece que

cia, también con el mismo nombre, la utilizan los médicos en emplastos, razón por la que, en la vía Sacra, se vende más cara que la miel. Se llama *erithace* aquello con lo que las abejas hacen que se adhieran entre sí los extremos de los panales[322] y que es una cosa distinta de la miel y la *propolis*[323]. Y así se dice que tiene la virtud de atraerlas, por lo cual la rama o cualquier otro sitio donde se quiere que se pose un enjambre, se unta con una mezcla de esto y melisa. El panal es lo que, sirviéndose de la 24
cera, fabrican con muchas cavidades, cada una de las cuales tiene seis lados, tantos como patas dio a cada una la naturaleza.»

«Dicen que lo que traen para hacer las cuatro cosas (*propolis*, *erithace*[324], panal[325] y miel) no lo cogen de lo mismo para todas ellas. Precisan que puede ser algo de un uso, porque de la granada y el espárrago cultivado cogen solo comida[326], del olivo cera y del higo miel, pero no buena[327]; que puede conseguirse 25

Aristóteles, *Hist. an.* IX 624a14-18, hablaba ya del mismo producto cuando indicaba que la entrada de la colmena estaba primero impregnada de una sustancia llamada *mítys* y después de otra de nombre *pissókēros*. Y asimismo lo denominado hoy día propóleos es lo que Plinio, XI 16, indica como tres sustancias distintas con los nombres de *pissoceros*, *commosis* y *propolis*.

322 En la Antigüedad, los panales consistían en una especie de placas semicirculares que, una próxima a otra, colgaban del techo de la colmena: se suele pensar que aquí se hace referencia a la sustancia aglutinante que permía esta suspensión del conjunto de los panales. Sin embargo, dado lo dicho *supra*, §8, quizá de lo que se trate sea de la sustancia con la que se conseguía que se pegasen entre sí los límites de los panales, sin dejar distancia alguna entre ellos para evitar así que pudiese penetrar el aire.

323 Se ha pensado que la división varroniana entre *propolis* y *erithace* quiera reflejar la ya señalada en Aristóteles, *Hist. an.* IX 40, 624a14-18, entre *mítys* y *pissókēros*, si bien con el empleo erróneo del término *erithace* por parte de Varrón, dado que, según lo dicho aquí y anteriormente en §8, designaría un aglutinante, esto es, una clase de propóleos (coincidiendo, pues, de hecho con *propolis*), y no, como hemos supuesto en Aristóteles (en el caso del empleo real de *erithákē*) y desde luego en Plinio, un alimento, esto es, el hámago o pan de abeja.

324 Hay quien considera que aquí sí cabe pensar que Varrón se autocorrige de hecho y emplea el término *erithace* con el sentido aristotélico de pan de abejas. A nosotros, sin descartalo plenemante, nos parece que podría mantenerse lo dicho a propósito de su aparición en el parágrafo anterior.

325 Evidentemente, en vez de «panal» (*favus*), debiera haberse dicho «cera» (*cera*).

326 No está claro lo que, aquí y en el siguiente párrafo, entiende exactamente Varrón por «comida» (lat. *cibus*). En todo caso, la diferenciación de los diversos productos obtenidos por las abejas según las plantas concretas elegidas no son reales.

327 Si bien es cierto que la miel es el néctar recogido de las flores por las abejas una vez que estas lo digieren y que la diversidad de las plantas condiciona las características y calidad de la miel, la cera es en realidad una secre-

un doble servicio, como, por ejemplo, cera y comida, del haba, la melisa, la calabaza[328] y la berza (también es doble el que resulta del manzano y el peral silvestre[329], comida y miel; asimismo es doble, pero de otra forma, el que resulta de la adormidera, cera y miel); y que también se da un triple servicio, como, por ejemplo, comida, miel y cera, del almendro y el rabanillo[330]. Añaden que cogen asimismo lo de otras flores, igualmente to-
26 mando lo de unas para una única cosa y lo de otras para más, y siguiendo también otro criterio en su recogida (o siguiéndole este a ellas[331]), como, por ejemplo, ocurre en el caso de la miel, porque de una cosa hacen una miel líquida, como de la flor de la chirivía, y de otra, por el contrario, una espesa, como del romero, y así sucede partiendo de otra cosa, como de la higuera hacen una miel de sabor no agradable, de la alfalfa arbórea una buena y del tomillo la mejor[332].»

27 «Puesto que la bebida forma parte de su alimentación y, para ellas, aquella consiste en agua clara, es preciso que haya donde puedan beberla y que esta agua esté próxima, bien corra por delante de ellas, bien venga a parar a un depósito que no exceda los dos o tres dedos de profundidad. En esta agua se han de echar trozos de teja o guijarros que sobresalgan un poco, donde ellas puedan posarse y beber. Y en todo esto se ha de tener mucho cuidado de que el agua sea pura, porque es muy
28 importante para la elaboración de una buena miel. Puesto que no toda época las permite alejarse bastante en busca del pasto, se les ha de preparar comida, para que no estén obligadas entonces[333] a vivir solo de miel o abandonar las colmenas tras haberlas vaciado. En consecuencia, se ponen a cocer en seis congios de agua unas 10 libras de higos gordos y con ellos, una vez cocidos, se hacen bolas, que se les ponen cerca. Otros procuran

---

ción salida del abdomen de las obreras durante un periodo de 12 a 18 días y que, en sentido estricto, no tiene nada que ver con lo comido por ellas.

328 Es la llamada frecuentemente en español calabaza del peregrino (*Legenaria vulgaris* Ser.).

329 Cfr. *supra*, I 40, 5, y n. allí.

330 Perece que aquí *lapsanum* designa la planta que, entre otros nombres españoles, recibe el de rabanillo (*Raphanus raphanistrum* L.).

331 Hay quien quiere ver aquí la referencia al instinto natural.

332 Ya se ha dicho que tomillo y alfalfa arbórea (además de melisa) eran las plantas puestas por los hermanos Veyanios junto a sus colmenares (cfr. *supra*, §16, 10), y un poco después (§16, 14) el tomillo ha sido ya especialmente alabado para la elaboración de la miel, opinión compartida hasta la actualidad.

333 Esto es, cuando el mal tiempo las impida ir a buscar el alimento.

que haya cerca de ellas hidromiel en vasitos, a los que se pone encima lana limpia, a través de la cual puedan chupar, a fin de impedir al mismo tiempo que se llenen demasiado de líquido y que se caigan al agua. Se coloca un vaso junto a cada colmena y se va rellenando. Y otros, tras haber machacado pasas e higos, añaden *sapa*[334] y con ello hacen bolas y se las ponen allí a donde ellas son capaces de salir a buscar el pasto incluso en invierno.
Cuando va a irse un enjambre, lo que suele suceder cuando a las 29
abejas les han nacido felizmente muchas otras[335] y quieren enviar la progenie como una colonia (como tiempo ha los sabinos hicieron a menudo debido al gran número de hijos[336]), se sabe porque suelen aparecer antes dos señales de ello: una, que en los días anteriores, sobre todo por la tarde, ante el agujero de la entrada hay muchas colgadas unas de otras, apiñadas como las
uvas de un racimo; la otra, que, cuando ya están a punto de 30
echar a volar o incluso cuando han comenzado a hacerlo, arman un gran estrépito, lo mismo que hacen los soldados cuando levantan el campamento. Las que salen en primer lugar de la colmena, revolotean a la vista de las restantes que aún no se les han unido, volviéndose para mirarlas hasta que se juntan con ellas.
Cuando el colmenero observa que actúan así, las llena de espanto lanzándoles polvo y golpeando en torno a ellas algo de cobre,
y untan[337] el lugar cercano a aquel a donde quieren conducirlas, 31

---

[334] Cfr. I 58, y n. allí. Se añade este vino para que su olor atraiga a las abejas.

[335] Quizá otro rasgo del humor varroniano: *adnascor* «nacer por añadidura» se emplea propiamente referido al aumento de una familia por el nacimiento de nuevos miembros (hermanos, primos…). Cfr. Cicerón, *Deberes* 53.

[336] Sin duda Varrón, como sabino que era, estudió la cuestión a fondo cuando escribió sus *Antigüedades*. En momentos de graves problemas (incluida al parecer la superpoblación), entre los pueblos primitivos itálicos, sobre todo entre los sabinos, se dio la costumbre de hacer una promesa a los dioses llamada en latín *ver sacrum* «primavera sagrada», por la que se establecía el compromiso de que, en caso de resolverse dichos problemas, se sacrificaría todo lo nacido la siguiente primavera. En un principio alcanzó tanto a animales como a personas, pero después se eximió a los niños, si bien a cambio de que, en la primavera de sus veinte o veintiún años, fueran obligados a salir de su ciudad, lo que, de hecho, supuso la fundación de muchas colonias. Así sabemos que, debido a un voto de primavera sagrada, en la región del Piceno llegó a haber 360.000 personas procedentes de los sabinos.

[337] Esta tercera persona del plural, como otras aparecidas a continuación para describir lo que se hace a fin de que las abejas vayan a residir a la nueva colmena, tanto se refieran a «los colmeneros» como tengan valor impersonal, muestran uno de los numerosos cambios bruscos de sujeto dados en la presente obra.

con *erithace* y melisa y las demás cosas que les gustan. Cuando se han posado allí, traen una colmena untada por dentro con estos mismos reclamos y, poniéndosela al lado, las obligan a entrar envolviéndolas en un poco de humo. Cuando las abejas han entrado en la nueva colonia, se encuentran en ella tan a gusto que, aunque les pongas cercana aquella otra colmena de donde han salido, sin embargo prefieren su nuevo domicilio.»

32 «Puesto que he hablado de lo que, según opino yo, se refiere a la cría de las abejas, ahora hablaré ya <de la razón> por la que uno pone su empeño en ella, esto es, del beneficio. La señal para castrar la colmena se ve en las abejas mismas † …[338]† se hace la suposición si zumban dentro y, cuando entran y salen, lo hacen atropelladamente, y si, cuando quitas la tapadera de las colmenas[339], los agujeros de los panales aparecen cubiertos de
33 membranas por estar repletos de miel[340]. Algunos dicen que, al castrar la colmena, es preciso quitar nueve décimos y dejar un décimo, porque, si la castras por completo, se irán las abejas. Otros dejan más que esto que acabo de decir. Al igual que, en las tierras de labranza, quienes no las siembran todos los años cosechan más cereal gracias a la pausa hecha, así en las colmenas, si no las castras todos los años o si no lo haces en la misma cantidad, también puedes tener abejas más apegadas a ellas y
34 más productivas. Piensan que hay una primera época para castrar las colmenas a la salida de las Pléyades, una segunda al terminar el verano, antes de que salga por completo Arturo, y una tercera después de la puesta de las Pléyades, pero, en este último caso, si está llena la colmena, sin poder quitarle más de un tercio de la miel y teniendo que dejar el resto para que las abejas pasen el invierno, o, si la colmena no está repleta, sin poder quitarle nada en absoluto. Cuando se trata de una castración de la colmena de mayor importancia, es preciso que ni sea exhaustiva ni se haga a la vista de las abejas, para que estas no se desa-

---

[338] *Locus desperatus*: *uiris aluos habeat nem congerminarit*. Se suele poner en relación con lo dicho sobre la fabricación de la miel y los zánganos en Columela, IX 15, y Paladio, VII 7. Sin duda se entiende mejor el texto si se omite esta parte. Hay diversas propuestas de interpretación. Flach, 2002, conjetura *viris alvos habeat necne congerminarit*, con una traducción en la línea de la siguiente española: «…mismas: se hace la suposición de que la colmena está repleta o no prospera, si zumban…».

[339] Cfr. *supra*, §16, 17.

[340] Las membranas son las capas de cera con que se precintan las celdillas cuando están llenas de miel.

nimen. Si alguna parte de los panales que se quitan no tiene nada o tiene suciedad, se recorta con un cuchillo. Ha de tenerse 35
cuidado de que las abejas más débiles no sean subyugadas por las más fuertes. Y es que debido a esto disminuye el beneficio. De aquí que a las más endebles las separen y las pongan bajo otro rey. A las que se peleen entre sí con bastante frecuencia, es preciso rociarlas con hidromiel[341]. Haciéndose esto, no solo desisten de la pelea, sino que incluso se apiñan mientras están chupando aquella, y mucho más si se las rocía con vino mulso[342], por el que se pegan unas a otras aún más ávidamente debido al olor y se atontan bebiendo. Si sale de la colmena un 36
número menor del normal y se queda dentro una parte, se las ha de echar humo y ponerles cerca plantas aromáticas, sobre todo melisa y tomillo. Ha de tenerse muchísimo cuidado de que no 37
perezcan debido al calor o debido al frío. Si alguna vez son sorprendidas por una lluvia repentina o por un repentino frío en medio del pasto, antes de que ellas mismas hayan podido prever que esto va a ocurrir (porque raramente sucede que se engañen) y, golpeadas por los goterones, están tiradas en el suelo como muertas, se las ha de recoger en un recipiente y se las ha de poner en un lugar cubierto y tibio, y el primer día que haga un tiempo muy bueno se las ha de espolvorear con ceniza hecha de madera de higuera, a una temperatura algo por encima de tibia. Después se han de agitar suavemente dentro del recipiente mismo, para no tocarlas con la mano, y han de ser puestas al sol. Y 38
es que las abejas que se calientan bien de esta manera, se restablecen y reviven, semejantemente a como suele ocurrir en el caso de las moscas que mueren ahogadas. Todo esto se ha de hacer cerca de las colmenas, para que, tras recuperarse, cada una pueda volver a su trabajo y a su domicilio.»

17 Entre tanto vuelve junto a nosotros Pavón[343] y dice: «Si queréis levar anclas, una vez entregadas las listas de candidatos, se está realizando el sorteo de las tribus[344] y se ha comenzado a

---

[341] Las abejas de un enjambre pueden atacar a las de otro, pero parece que no se da realmente la pelea entre las de un mismo enjambre. Quizá se aluda a cuando las obreras expulsan a los zánganos.

[342] En vez de emplear hidromiel.

[343] En §5, 8 tuvo que dejar precipitadamente a los demás contertulios.

[344] Para Flach, 2002, el sorteo de las tribus no se refiere aquí al procedimiento para resolver el empate de dos o más candidatos, sino al hecho de que, tras haber sido confeccionadas las listas con los votos de cada candidato y haber sido entregadas al presidente, se echaba a suertes el orden en que se

proclamar qué edil ha nombrado cada tribu». Apio se levanta inmediatamente para dar la enhorabuena allí mismo a su candidato[345] y marcharse a sus jardines[346]. Y Mérula, por su parte, dice: «El tercer acto acerca de la cría de animales en la casa de campo, en pago de tu inervención, te lo daré después, Axio». Tras ponerse en pie a la vez aquellos dos y mientras estábamos mirando nosotros hacia atrás, porque sabíamos que también nuestro candidato iba a venir, Axio me dice: «No me importa
2 que Mérula se haya ido en este punto[347]. Y es que lo que queda, en términos generales me resulta conocido, a saber, que, habida cuenta de que pueden existir dos clases de viveros de peces, de agua dulce y de agua salada, el primero se halla en manos de la plebe y no es ajeno al beneficio, y es donde las ninfas proporcionan agua a nuestros peces criados en casas de campo, pero que aquellos otros viveros marinos de los nobles, a los que Neptuno proporciona peces lo mismo que agua, atañen más a los ojos que a la vejiga[348], y más bien vacían la bolsa del dueño que la llenan. Y es que en primer lugar cuesta mucho hacerlos, en se-
3 gundo mucho llenarlos, en tercero mucho mantenerlos. Hirro sacaba 12.000 sestercios de los edificios situados en torno a sus viveros. Todo este rendimiento lo consumía en la comida que daba a los peces.»

«No me resulta extraño[349]. Y es que recuerdo que él prestó a César de una vez 2.000 morenas al peso[350] y que, debido a la

---

proclamaba el resultado obtenido por cada tribu (*renuntiatio*). El procedimiento concreto consistía en introducir las identificaciones de las tribus en una urna y, tras llenarla de agua, ir extrayendo aquellas de alguna manera cuya precisión no resulta del todo clara. Pero quizá los tiempos empleados por Varrón no favorezcan la interpretación del filólogo alemán.

345 Sin duda porque ya se sabe que la mayoría de las tribus le han votado a él.

346 Cfr. *supra*, I 3, 9, n. a «huerta irrigada».

347 Sin duda tiene más sentido aquí la referencia al punto del diálogo en el que se ha ido Mérula, que al lugar mismo en que se hallan los personajes.

348 Rasgo de humor varroniano: *vesica* designa la vejiga de un hombre o de un animal, ya como parte de su cuerpo, ya extraída de él y empleada como recipiente para distintos fines; asimismo indica lo hecho con su piel. Aquí, pues, equivale a «vejiga empleada como bolsa de dinero», o «bolsa hecha de vejiga».

349 Aquí comienza una breve intervención de Varrón.

350 Plinio, IX 171, nos permite ver la razón del préstamo y lo que se quiere decir con «al peso»: son unos banquetes de triunfo y el préstamo fueron las morenas como tales, «pues no quiso cambiarlas de ninguna manera por dinero o por otro tipo de pago». Además, Plinio habla de 6.000 morenas. En el 46 a.C., César, tras haber vencido a Pompeyo, celebró cuatro triunfos, referidos a otras tantas victorias (las Galias, Egipto, el Ponto y Numidia). Estas celebra-

gran cantidad de peces, pudo vender en cuatro millones de sestercios su casa de campo[351]». «Con razón[352] a este vivero nuestro de interior y plebeyo se le demonina dulce y a aquel otro, amargo. Y es que, ¿quién de nosotros no está contento con uno de estos viveros? ¿Quién, por el contrario, en el caso de los viveros marinos, empieza con uno y no llega a tener muchos unidos en cadena? Pues, al igual que Pausias[353] y los demás pintores de la misma clase tienen grandes cajas con compartimentos donde hay ceras de diferentes colores[354], así estos tienen viveros con compartimentos donde tienen encerrados por separado distintos peces[355], que, lo mismo que si fuesen sagrados y más inviolables que aquellos de Lidia que decías que a ti, Varrón, estando haciendo un sacrificio, te habían venido en bandada al son de la flauta de un flautista griego hasta el borde de la costa y hasta el altar, porque nadie se atrevía a cogerlos, en la misma época en que viste allí las islas danzantes de los lidios[356], así a 4

ciones, además de desfiles, conllevaron multitud de actos, entre los cuales se hallaron los banquetes. Por ello, quizá cabe pensar que, mientras Varrón se refiere solo a uno de ellos, Plinio, en cambio, lo hace a más o incluso a la totalidad de los mismos.

[351] A pesar de que, según Plinio, IX 171, esta casa de campo era en sí bastante modesta.

[352] Para Flach, 2002, sigue hablando Axio; para otros, como ya se ha dicho, no ha dejado de hacerlo.

[353] Pintor griego de Sición (siglo IV a.C.), hijo del asimismo pintor Brietes. Fue primero discípulo de su padre y después de Pánfilo, el maestro del famoso Apeles.

[354] Se trata de la llamada encáustica, técnica en la que los colores se deslíen en cera caliente y en la que se distingió Pausias. Hace unos años, se halló en Alesia una paleta galorromana similar a la descrita aquí.

[355] Una representación gráfica de estos viveros compartimentados se puede ver en un vaso de vidrio del siglo IV d.C. conservado en el Museo Nacional de Varsovia.

[356] En las guerras piráticas, Varrón fue legado de Pompeyo en Lidia (en el 67 o el 66 a.C.). Se emplea aquí el termino griego para «danzantes» (*choreuoúsai*) y, al parecer, para «lidios» (*Lydoí*). Son varias las referencias a islas flotantes en los textos clásicos. Las relacionadas con Lidia han de localizarse en un lago situado al norte de Sardes, el llamado en griego *Gygaía* o *Kolóē* (hoy día, Mermereh-Gheul «Lago de Mármol»). En las orillas de este lago crecen muchas cañas, que, una vez secas y mezcladas con diversos materiales de la zona, forman islas flotantes. Teofrasto (*apud* Séneca, *Cuest. nat.,* III 25, 7) hablaba de que en Lidia había islas flotantes formadas de piedras «porosas y ligeras». Y Plinio, II 209, sitúa asimismo en Lidia tanto unas islas llamadas *Calaminae* «de cañas» como otras denominadas *Saliares* «danzantes», estas últimas en concreto «en el Ninfeo», lo cual las identifica con las que Marciano Capela, IX 928, localizándolas también en Lidia, llama islas de las Ninfas. Y este otro autor precisa que Varrón indica que las ha visto, por lo que son estas a las que muy probablemente se hace referencia en el presente pasaje.

estos peces ningún cocinero se atreve[357] a "citarlos ante una
5 salsa"[358]. Aunque Quinto Hortensio, amigo nuestro, tenía junto a Baulos[359] viveros cuya construcción había supuesto grandes gastos, estuve tantas veces con él en su casa de campo como para saber que él siempre acostumbraba a enviar a Putéolos[360]
6 a comprar el pescado para la cena[361]. Y no se conformaba con no alimentarse de sus viveros, sino que incluso era él quien alimentaba en persona a los peces y tenía mayor preocupación de que sus salmonetes no pasaran hambre que tengo yo de que en Rósea no pasen hambre mis asnos, y ello ciertamento en uno y otro aspecto, la comida y también la bebida, ya que les proporcionaba la alimentación con no poco más gasto que yo. Y es que yo con un único esclavito, no mucha cebada y el agua de la casa alimento a mis valiosos asnos. Hortensio, en primer lugar, tenía muchos pescadores para que les proporcionasen la comida, y ellos amontonaban frecuentemente diminutos pececillos[362]
7 para que se los comiesen los grandes. Además, arrojaba a los viveros pescado en salazón comprado, cuando el mar estaba revuelto y, mientras duraba la tempestad, era el mercado el que proporcionaba las provisiones de los viveros y no podían sacar a la orilla con la red comida viva para cebar, los peces de la cena de los plebeyos». «Antes sacarías de la cuadra de Hortensio[363],

---

[357] Hemos procurado mantener fielmente la articulación del texto latino: Varrón inicia más arriba una oración de relativo («…distintos peces, que») que queda interrumpida por una compleja cadena de subordinadas («lo mismo que… de los lidios»), por lo que ahora se ve obligado a recordar que quiere establecer una comparación («así») y a repetir el objeto directo, que ya había recogido el relativo («que»). Es decir, linealmente y sin repeticiones, la traducción puede ser la siguiente: «…distintos peces, que ningún cocinero se atreve…, lo mismo que… de los lidios».

[358] Otra de las bromas varronianas (en este caso, compartida con otros escritores romanos), permitida gracias a la coincidencia fónica entre *ius* «derecho, justicia», por lo que *in ius aliquem vocare* significa «citar a uno ante un tribunal», y *ius* «jugo, caldo, salsa», por lo que *in ius aliquem vocare* es literalmente algo como «citar a uno ante una salsa».

[359] Ciudad al norte del golfo de Nápoles, dentro del llamado golfo de Pozzuoli, entre Baias y Miseno.

[360] Actual Pozzuoli. Virgilio, p. e., tuvo también una *villa* en esta zona.

[361] Es este, pues, un ejemplo de lo que se ha dicho en el párrafo anterior: los nobles que tienen numerosos viveros con muchos peces, los tienen simplemente por lujo y no para consumirlos o venderlos.

[362] Se piensa que se puede hacer referencia aquí a lo que hoy llamamos plancton animal.

[363] Parece que comienza aquí un breve comentario de Varrón y no de Axio.

con su beneplácito, mulas de tiro para quedarte con ellas, que de su vivero un salmonete barbudo[364].»

«Y –dijo aquel[365]– no era menor su preocupación por los 8
peces enfermos que por los esclavos que no estuviesen bien de salud. Y así le inquietaba menos que un esclavo enfermo bebiese fría el agua que no la bebiesen sin renovar sus peces. De hecho, afirmaba que Marco Luculo[366] adolecía de una falta de preocupación por esto, y despreciaba sus viveros, porque, según él, en ellos no tenía accesos de la marea adecuados[367] y, por el estancamiento del agua, sus peces vivían en un medio insalubre. Decía que, por el contrario, junto a Nápoles, Lucio Lucu- 9
lo[368], después de haber perforado el monte y haber metido una corriente de agua marina en sus viveros[369], para que ellos mismos tuvieran a su vez flujo y reflujo, no le iba a la zaga a Neptuno en cuanto a la pesca. Y es que, añadía, había llegado a ocurrir que, debido a los calores, le pareciese oportuno conducir a sus amigos los peces a lugares más fríos, como suelen hacer los ganaderos de Apulia, que llevan el ganado por las cañadas a los montes sabinos[370]. Por otra parte, él[371], mientras construía en el

---

[364] En el texto original, hay un claro juego de palabras entre *mula* «mula» y *mullus* «salmonete», preparado en ciera media, por decirlo así, por la oposición entre esta última palabra y *asinus* «asno» en §5. Este pez, considerado difícil de mantener en viveros, alcanzaba altos precios en el mercado. No obstante, en época posterior fue despreciado por los paladares que se consideraban exquisitos.

[365] Tras el breve comentario acabado de hacer (como se ha dicho, posiblemente en boca de Varrón), prosigue su exposición Axio.

[366] Marco Licinio Luculo, el hermano adoptivo de Lucilio Licinio Luculo, no su hijo. Cfr. *supra,* §3, 10, n. allí a «Luculos».

[367] Con el nombre de *aestuaria*, se trata de canalizaciones que conecten el vivero con el mar y permitan renovar adecuadamente el agua salada a los peces criados. Frente a las deficiencias del sistema de Marco Luculo se expone a continuación el gasto exagerado del empleado por Lucio Luculo. Columela, VIII 17, se refiere varias veces a este problema de suministrar y renovar el agua marina del vivero.

[368] Lucio Licinio Luculo.

[369] Plinio, IX 170, refiere también este hecho y añade que, por haber llevado a cabo esta obra de ingeniería, Pompeyo lo llamaba «Jerjes togado». Y es que el rey persa había abierto en su momento un canal en el monte Atos y esto le sirvió a Pompeyo no para alabar sino para atacar a Luculo, al que sucedió en el gobierno de Asia Menor. El monte junto al que se hallaba la villa de Luculo es sin duda el Posilipo.

[370] Cfr. *supra,* II 1, 16 y 2, 9.

[371] Ahora Axio habla nuevamente de Hortensio, no de lo que decía este de otras personas como Marco Luculo y Lucio Luculo.

territorio de Bayas[372], fue presa de un entusiasmo tan grande[373] que dio permiso al arquitecto para que se gastase el dinero incluso como si fuera suyo, con tal de que hiciese un canal subterráneo desde los viveros hasta el mar, con un dique delante, por donde la marea, desde el comienzo de la luna creciente a la siguiente luna nueva, pudiera entrar y volver de nuevo al mar dos veces al día, y refrescar así los viveros[374].»

10 Esto decíamos nosotros. Pero entonces, un alboroto a nuestra derecha y nuestro candidato, designado edil, entra con la franja ancha[375] en la Casa de campo. Nosotros le salimos al encuentro y, tras felicitarle, le acompañamos al Capitolio[376]. Después, aquel a su casa y nosotros a la nuestra, mi querido Pinnio, una vez que habíamos tenido, sin ánimo de profundizar, la charla sobre la cría de animales en la casa de campo que acabo de exponer.

---

372 Ciudad de Italia, situada en la costa del mar Tirreno, entre el cabo Miseno y Puzzuoli. En el siglo I a.C., se empezó a llenar de grandes villas y se convirtió en un centro residencial selecto. Marcial, III 58, ofrece un ejemplo de una de las prósperas fincas de la zona.

373 Hay que sobrentender algo como «por los viveros marinos». Pero no ha de olvidarse que este pasaje tiene una parte corrompida.

374 Pero téngase en cuenta que, en realidad, el mar Mediterráneo prácticamente carece de mareas.

375 El edil electo podía ponerse ya la llamada toga pretexta, que tenía una franja o borde ancho de púrpura (*latus clavus*) y que, entre otras personas, llevaban en Roma los magistrados.

376 La marcha del recién elegido edil al Capitolio, acompañado de sus amigos, ha de estar relacionada con el carácter de este lugar. En la colina Capitolina se hallaba el imponente templo de Júpiter (en realidad, dedicado también a Juno y Minerva), centro de culto del Estado romano y, por ello, ligado a diversas ceremonias oficiales de sus dirigentes que conllevaban un sacrificio: así allí terminaba el desfile del general al que se le había concedido el llamado triunfo o juraban su cargo los gobernadores provinciales antes de ir a su destino.

Índice de nombres

1. NOMBRES PROPIOS[1]

Abucio, Lucio, III 2, 17; III 6, 6.
Abucio, cfr. Abucio, Lucio.
Acrópolis, I 2, 20.
Acuario, I 28, 1.
África, I 44, 2; II pref., 3; II 1, 6; III 14, 4.
africano, de África[2], I 41, 6; III 9, 1; III 9, 16; III 9, 18; III 13, 3.
Agatocles de Quíos, I 1, 8.
Agrasio, cfr. Agrasio, Publio.
Agrasio, Publio, I 2, 1; I 2, 2; I 2, 3; I 2, 21; I 2, 25; I 3; I 23, 1; I 37, 2.
Agricultura (obra de Saserna), II 9, 6.
Agrio, cfr. Agrio, Gayo.
Agrio, Gayo, I 2, 1; I 2, 2; I 2, 3; I 2, 11; I 2, 17; I 2, 18; 21; I 2, 28; I 5, 1; I 12, 2; I 26; I 37, 2; I 44, 3; I 56.
Águila, el, II 1, 18; II 2, 13.
Alba, II 4, 18.
albano, de Alba, III 2, 17.
Alpes, III 12, 6.
amiternino, de Amiterno, II 9, 6.
Anaxágoras, I 40, 1.
Anaxípolis de Tasos, I 1, 8.
Androción, I 1, 9.
Anfíloco de Atenas, I 1, 8.
Annio Capra, II 1, 10.
Antífilo, III 2, 5.
Antígono de Cime, I 1, 8.
Apio, cfr. Claudio, Apio.
Apolo, II 1, 7.
Apolodoro de Lemnos, I 1, 8.
Apolonio de Pérgamo, I 1, 8.
Apulia, I 6, 3; I 29, 2; I 57, 3; II pref., 6; II 1, 16; II 2, 9; II 6, 5; II 7, 1; II 7, 6; II 10, 11.
apulio, de Apulia, I 2, 6; II 7, 6; III 17, 9.
Arcadia, II 4, 12; II 6, 2.
arcadio, de Arcadia, II 1, 14; II 6, 1; II 8, 3.
Ardea, II 11, 10.
Argonautas, II 1, 6.
Argos, I 2, 7; II 1, 6; II 1, 9; II 5, 4.
Aries, II 1, 7.
Aristandro de Atenas, I 1, 8.

[1] Se incluyen gentilicios y títulos de obras literarias.

[2] Como es sabido, cuando el latín emplea un adjetivo gentilicio referido a un sustantivo, el español prefiere muchas veces el determinante con «de» y el topónimo correspondiente. Esta necesaria «traición» del traductor se indica en estos índices poniendo como lema ambas posibilidades, gentilicio y determinante, si bien lo que, en estos casos, hay en el original siempre es el gentilicio y en la traducción nuestra, muy frecuentemente el determinante. P. e.: texto lat., *Amiterninus*; trad. esp., «de Amiterno»; índice, «amiternino, de Amiterno». Por otra parte, cuando en latín existe un gentilicio como sustantivo designando el nombre de un pueblo, el traductor lo ha mantenido así, pero también se incluye en este tipo de entradas del presente índice sin precisar nada más. P. e., *Graeci* «los griegos» (II 5, 5) se incluye en la entrada «griego, de Grecia».

Aristófanes de Malos, I 1, 8.
Aristómenes, I 1, 9.
Aristóteles (de Estagira), I 1, 8; II 1, 3; II 5, 13.
arpano, de Arpos, I 8, 2.
Arquelao, II 3, 5; III 11, 4; III 12, 4; III 16, 4.
Arquitas, I 1, 8.
Arturo, I 35, 2; II 1, 18; II 2, 13; III 16, 34.
Asia, I 2, 4; I 8, 5; I 17, 2.
Asinio, II 1, 10.
Átalo Filométor, I 1, 8.
Atenágoras, I 1, 9.
Atenas, I 2, 20; I 37, 1; I 37, 5; II 5, 4; III 5, 17.
Ática, II 5, 4.
ático, del Ática, II 2, 18.
Ático, cfr. Ático, Tito Pomponio.
Ático, Tito Pomponio/Quinto Cecilio, II 1, 25; II 2, 2; II 3, 3; II 5, 2; II 5, 12; II 5, 18; II 7, 1; II 9, 1; II 10, 10; II 10, 11.
Atilio, II 4, 11.
Atreo, II 1, 6.
Aufidio Lurcón, Marco, III 6, 1.
Aufidio Ponciano, Publio, II 9, 6.
Axio, cfr. Axio, Quinto.
Axio, Lucio, III 7, 10.
Axio, Quinto, III 2, 1; III 2, 2; III 2, 5; III 2, 9; III 2, 12; III 2, 15; III 2, 18; III 3, 8; III 3, 10; III 5, 1; III 5, 8; III 6, 1; III 7, 1; III 7, 11; III 9, 1; III 10, 1; III 13, 1; III 14, 1; III 16, 1; III 16, 9; III 16, 10; III 16, 11; III 17, 1.

Baquio de Mileto, I 1, 8.
bástulos, II 10, 4.
Baulos, III 17, 5.
Bayas, III 17, 9.
Beocia, III 1, 2; III 1, 6.
Bión de Solos, I 1, 8.
Bitinia, I 1, 10.
Bizacio, I 44, 2.
Bósforo, II 1, 8 (Tracio y Cimerio).
Bríndisi, I 8, 2; II 6, 5; III 5, 8.
Brucio, II 1, 2.
Buen Suceso, I 1, 6.
Bugonia, II 5, 5.
Burbures (montes), II 1, 17.
Búzuges, II 5, 4.

Cabra, la, II 1, 8; II 3, 7.
Cabritos, los, II 1, 8; II 3, 7.
calcídico, de Cálcide, I 41, 6; I 57, 2; III 9, 6.
Campania, I 10, 1; I, 20, 4; II 6, 5.
campano, de Campania, I 2, 6; I 2, 10.
Campo de Marte, III 2, 4; III 2, 5; III 5, 18.
Campos Macros, II pref., 6.
Canes, los, II 1, 8.
Canícula, I 28, 2; I 32, 1; I 33, 1; 1 40, 3; 1 41, 2.
canosino, de Canosa (ciudad de Apulia), I 8, 2; I 8, 3.
Canterio (monte), II 1, 8.
Capadocia, I 57, 2.
Capitolio, III 17, 10.
Caprasia (isla), II 3, 3.
Capricornio, II 1, 8.
Caprilio, II 1, 10.
cario, de Caria, I 57, 2.
cartaginés, de Cartago (=*Carthago Nova*), I 57, 2.
Casino, III 3, 9; III 4, 2; III 4, 8; III 5, 9.
casinate, de Casino, II 3, 10.
Casio, cfr. Casio Dionisio de Útica.
Casio Dionisio, cfr. Casio Dionisio de Útica.
Casio Dionisio de Útica, I 1, 10; I 17, 3; I 38, 1; I 38, 2; II 1, 27; III 2, 13.
Catón, cfr. Catón, Marco = Marco Porcio Catón.
Catón, Marco (=Marco Porcio Catón), I 2, 7; I 2, 28; I 7, 1; I 7, 9; I 18, 1; I 18, 3; I 19, 1; I 22, 3; I 23, 7; I 58; II 3, 3; II 4, 11.
Catón, Marco (=Catón de Útica), III 2, 17.
Cátulo (=Quinto Lutacio Cátulo), III 5, 12.
cavaro, del pueblo de los cavaros (o cavares), II 4, 10.
Cecilio (dramaturgo), II 11, 11.
Cecilio, Quinto, cfr. Ático, Tito Pomponio.
Cerdeña, I 16, 2; II pref., 3; II 11, 11.
Ceres, I 1, 5; II 4, 9; II 5, 3; III 1, 5.
César (=Gayo Julio César), III 17, 3.
César Vopisco (=Gayo Julio César Estolón Vopisco) I 7, 10.
Chipre, I 7, 6.
Cilicia, II 11, 12.
cilicio, de Cilicia, II 11, 12.
Círculo Polar Ártico, I 2, 4.
Cirrestes (=Andrónico Cirrestes), III 5, 17.

Claudio, Apio (=Claudio Pulcro, Apio), III 2, 2; III 2, 7; III 2, 12; III 2, 18; III 5, 8; III 7, 1; III 12, 1; III 14, 1; III 16, 1; III 17, 1.
coepirota, compañero del Epiro, II 5, 1.
Cólquide, II 1, 6.
comacino, del pueblo de los comacos (?), II 4, 10.
consentino, de Consencia, I 7, 6.
Corcira, I 4, 5.
Cornelio Mérula, cfr. Mérula.
corso, de Córcega, III 2, 12.
Cosinio (=¿Cosinio, Lucio?), II 1, 1; II 3, 1; II 10, 1; II 11, 11; II 11, 12.
Crates, I 1, 9.
Creta, I 7, 6.
crustumerino, de Crustumerio, I 14, 3; I 15.

Dadis, I 1, 9.
Dardania, II 1, 5
Delfín, el, II 5, 13.
Delos, II pref., 6.
deliaco, de Delos, III 9, 2.
Demócrito, I 1, 8.
Deyótaro, I 1, 10.
Dicearco, I 2, 16; II 1, 3.
Diodoro de Priene, I 1, 8.
Diófanes, cfr. Diófanes de Nicea.
Diófanes de Bitinia, cfr. Diófanes de Nicea.
Diófanes de Nicea, I 1, 8; I 1, 10; I 9, 7.
Dión de Colofón, I 1, 8.
Dionisio, I 1, 9.
Dioses Consentes, I 1, 4.

Eetes, II 1, 6.
Egeo (mar), II 1, 8.
Egipto, I 17, 2.
El atormentador de sí mismo (obra de Terencio), II 11, 11.
El hijo cambiado (obra de Cecilio), II 11, 11.
Elefantina, I 7, 6.
Elie (?), I 16, 2.
Elio, Lucio, III 12, 6.
Emiliano, el (barrio de Roma), III 2, 6.
Eneas, II 4, 18.
Ennio, I 1, 4; I 4, 1; I 48, 2; III 1, 2.
eolio, de Eolia, III 1, 6.
Epidamno, II 4, 16.
Epígenes de Rodas, I 1, 8.
Epiro, I 7, 7; II pref., 6; II 2, 20.
epirota, del Epiro, I 17, 5; II 1, 2; II 2, 1; II 5, 10; II 9, 5.
Equicio, II 1, 10.
Eratóstenes, I 2, 3.
Escipión Metelo, cfr. Metelo.
Escorpio, I 28, 1.
Escrión, I 1, 9.
Escrofa, cfr. Tremelio Escrofa, Gneo.
Esmirna, I 7, 6.
Estatilio Tauro, II 1, 10.
Estatonia, III 12, 1.
Estolón, cfr. Licinio Estolón, Gayo.
Etruria, I 9, 6; I 44, 1; II 4, 9.
Eúbulo, I 1, 9.
Eufitón, I 1, 9.
Euforión, I 1, 9.
Eufronio de Anfípolis, I 1, 8.
Eufronio de Atenas, I 1, 8.
Eumeo, II 4, 1.
Europa, I 2, 4.
Europa (personaje mitológico), II 5, 5.
Evagón de Tasos, I 1, 8.
Evémero, I 48, 2.

faentino, de Faenza, I 2, 7.
Faenza, I 2, 7.
Falerno, del territorio llamado Falerno, I 2, 6; I 8, 2; I 65.
Fáustulo, II 1, 9; II 3, 1.
falisco, de la ciudad de *Falerii*, III 16, 10.
Fenicia, II 5, 5.
Fides (constelación), II 5, 12.
Filipo (=Lucio Marcio Filipo), III 3, 9; III 3, 10.
«firceliano», propio de una persona llamada Fircelio o Fircelia, III 4, 1.
Fircelio Pavón, III 2, 2; III 5, 18; III 6, 1; III 17, 1.
Fiscelo (monte), II 1, 5; II 3, 3.
Flora, I 1, 6.
Florales (juegos), I 1, 6.
Flumentana (puerta), III 2, 6.
Frigia, I 2, 7; II 1, 5; II 6, 3; II 11, 12.
Fulvio Lipino, Quinto, III 12, 1.
Fundania, I 1, 1; II pref., 6; III 1, 9.
Fundanio, cfr. Fundanio, Gayo.
Fundanio, Gayo, I 2, 1; I 2, 5; I 2, 15; I 2, 18; I 2, 26; I 2, 26; I 2, 27; I 12, 2; I 13, 6; I 26.
Fundilio, Lucio, I 2, 11.

Gaberio, II 3, 10.
Gádara, I 44, 2.

Galia, I 7, 8 (Transalpina); I 18, 6; II 4, 10; II 4, 11; III 12, 2 (Transalpina); III 12, 5 (Transalpina); III 12, 6.
galo (territorio/de una parte de la Galia: I 14, 4; II 3, 9), cfr. galorromano.
galorromano (territorio), I 2, 7; I 14, 4; II 3, 9.
galo, de la Galia, II 4, 10; II 4, 11; II 5, 9; II 10, 4.
Géminis, II 1, 7.
Getulia, II 11, 11.
Gortina, I 7, 6.
Grecia, I 2, 16; II pref., 6; II 1, 6; II 1, 9; II 1, 14; II 5, 3; II 5, 10; II 7, 6; II 7, 16; III 1, 4; III 1, 6.
griego, de Grecia, I 1, 7; I 1, 10; I 31, 4; II pref., 2; II 1, 6; II 1, 28; II 4, 10; II 4, 17; II 5, 5; II 5, 12; II 11, 4; II 11, 11; III 1, 2; III 9, 18; III 10, 1 (filogriego); III 12, 6; III 16, 8; III 17, 4.
Guerra Púnica, I 10, 2.

Hegesias de Maronea, I 1, 8.
Helicon, III 16, 7.
Heraclea, II 9, 6.
Hércules, II 1, 6; II 1, 7; II 5, 3.
Hesíodo, I 1, 9.
Hespérides (ninfas), II 1, 6.
Hierón de Sicilia, I 1, 8.
Hipócrates, I 4, 5.
Hirro, cfr. Lucilio Hirro, Gayo.
Hispania, I 8, 1; I 13, 6; I 14, 4; I 16, 2; II 1, 19; III 12, 5; III 12, 6; III 12, 7; III 16, 10.
Hispania Citerior, I 52, 1; I 57, 2; I 57, 3; II 1, 5; II 11, 8.
Hispania Ulterior, I 10, 1; II 4, 11.
Homero, I 1, 4; I 2, 7.
Homogiro, II 5, 4.
Hordicides, II 5, 6.
Hortensio, cfr. Hortensio, Quinto.
Hortensio, Quinto (=Hortensio Hortalo, Quinto), III 3, 10; III 6, 6; III 13, 2; III 17, 5; III 17, 6; III 17, 7.

Ilírico, I 17, 2; II 10, 7; II 10, 9; III 14, 4.
interamnates, de Interamna, III 2, 3.
ínsubres, II 4, 11.
Italia, I 2, 1; I 2, 3; I 2, 4; I 2, 6; I 2, 7; I 7, 10; I 8, 1; I 8, 2; I 8, 6; I 9, 1; I 13, 6; I 41, 6; I 44, 2; II 1, 3; II 1, 5; II 1, 9; II 1, 14; II 1, 27; II 2, 3; II 3, 3; II 4, 10; II 4, 11; II 5, 3; II 5, 9; II 5, 10; II 6, 2; II 6, 3; II 7, 6; II 11, 10; III 4, 7; III, 9, 17; III 12, 5.
itálico, de Italia, I 2, 8; II 4, 1; II 5, 10; III 12, 5.
Ítalo (nombre de un toro), II 5, 3.

Jana la Luna, I 37, 3.
Jenofonte, I 1, 8.
Judea, II 1, 27.
Juno, III 6, 2.
Júpiter, I 1, 5; II 5, 5.

Kos (de), II pref., 3.

laconio, de Laconia, II 9, 5.
latino, del Lacio, I 10, 1; II 4, 10.
Laurento, III 13, 2.
Lavinio, II 4, 18.
laviniense, de Lavinio, II 4, 18.
Lenio Estrabón, Marco, III 5, 8.
Leo, I 28, 1.
Líber, I 1, 5; I 2, 19.
Libia, II 1, 6.
Libón Marcio (=Marcio Libón), I 2, 7.
Liburnia, II 10, 8.
Licaonia, II 1, 5; II 6, 3.
Liceo (de Atenas), I 37, 5.
Licinio, cfr. Licinio Estolón, Gayo.
Licinio, Gayo, cfr. Licinio Estolón, Gayo.
Licinio Estolón, Gayo, I 2, 9; I 2, 11; I 2, 12; I 2, 13; I 2, 24; I 2, 25; I 2, 27; I 2, 28 (no cit. nominalmente); I 3; I 5, 2; I 7, 1; I 7, 9; I 9, 7; I 22, 3; I 23, 7; I 37, 4; I 44, 3; I 56.
Licinio Murena (=Lucio Licinio Murena), III 3, 10.
Licinio Nerva (= ¿Aulo Licinio Nerva?), II 4, 1; II 4, 2.
Lidia, III 17, 4.
lidio, de Lidia, I 41, 6; III 17, 4.
ligur, de Liguria, I 18, 6; II 5, 9.
Ligures (montes), III 9, 17.
Linfa, I 1, 6.
Lisímaco, I 1, 9.
Lisipo, III 2, 5.
lucano, de Lucania, I 25.
Lucania, II 10, 11.
Luciano, III 2, 17.
Lucieno, cfr. Lucieno, Quinto.
Lucieno, Quinto, II 5, 1; II 5, 18; II 6, 1; II 7, 1.
Lucífero, III 5, 17.

Lucilio Hirro, Gayo, II 1, 2; II 5, 5; III 17, 3.
Luculo (=Lucio Licinio Luculo), I 2, 10; I 13, 7; III 4, 3; III 5, 8; III 16, 2; III 17, 9.
Luculo (=Marco Licinio Luculo, hijo de Lucio), III 2, 17.
Luculo (=Marco Licinio Luculo, hermano adoptivo de Lucio), III 17, 8.
Luculo, Marco, cfr. Luculo (=Lucio Licinio Luculo).
Luculos (= Lucio Licinio Luculo y su hermano Marco), III 3, 10.
Luna, I 1, 5; I 5, 4; 1 27, 1.
Lusitania, I 16, 2; II 1, 19; II 4, 11.
Lyra (constelación), II 5, 12.

Macedonia, II 4, 1; III 12, 5.
Magón de Cartago, I 1, 10; II 1, 27; II 5, 18; III 2, 13.
Magón, cfr. Magón de Cartago.
Maledo, II 2, 1.
Manilio (=Manio Manilio), II 3, 5; II 5, 11; II 7, 6.
Máximo (circo), III 13, 3.
Media (región al oeste de Tracia), II 1, 5.
Media (región asiática al sur del mar Caspio), III 9, 19.
médico, de Media (región asiática), III 9, 6; III 9, 19.
Melanipa, II 5, 5.
Melantio, II 3, 1.
Mélas kólpos, II 5, 10.
Melia (isla de), II 3, 4
Menadros (los dos = de Priene y de Heraclea), I 1, 8.
Menas, II 3, 10.
Menates, II 1, 1; II 8, 1; II 11, 12.
Menecmos, de Plauto, II 4, 16.
Menécrates, cfr. Menécrates de Éfeso.
Menécrates de Éfeso, I 1, 9; III 16, 18.
Menéstrato, I 1, 9.
Mérula (=Lucio Cornelio Mérula), III 2, 2; III 2, 8; III 2, 9; III 2, 12; III 2, 14; III 2, 18; III 3, 1; III 4, 2; III 6, 1; III 7, 1; III 7, 11; III 9, 1; III 10, 1; III 14, 1; III 16, 3; III 16, 9; III 16, 10; III 17, 1.
Mérula, Lucio, cfr. Mérula.
Metaponto, II 9, 6.
Metelo (=Quinto Cecilio Metelo Pío Escipión), I 13, 7; III 2, 16; III 10, 1.
milanés, de Milán, I 8, 2; I 8, 3.
milaneses, I 8, 3.
Minerva, I 1, 6; I 2, 19.
Minucio Pica, III 2, 2; III 7, 11.
Mnaseas, I 1, 9.
Modio Equículo, Quinto, II 7, 1.
Murrio (=¿Quinto Murrio?), II 1, 1; II 3, 10; II 5, 1; II 5, 2; II 6, 1; II 8, 1.
Musas, I 1, 4; III 16, 7.

Nápoles, III 17, 9.
Neptuno, II 5, 5; III 17, 2; III 17, 9.
Nerva, cfr. Licinio Nerva.
Nicesio de Maronea, I 1, 8.
Nigro Turranio, cfr. Turranio Nigro.

Océano, I 2, 4; II 1, 19.
Ogigo, III 1, 2; III 1, 3.
Olintia, I 44, 3.
Olisipo, II 1, 19.
Olympos, III 16, 7.
Orco, I 4, 3.
Orfeo, III 13, 3.
Orígenes, de Catón, I 2, 7; II 3, 3.
oscense, de Osca, I 57, 2.
ostiense, de Ostia, III 2, 7.
Ovinio, II 1, 10.

Pacuvio, I 2, 5.
Pales, II 5, 1.
Palmaria (isla), III 5, 7.
Pandateria, (isla) I 8, 5; III 5, 7.
Pantuleyo Parra, III 5, 18.
Pariles, II 1, 9.
Pausias, III 17, 4.
Pavón, cfr. Fircelio Pavón.
pelasgos, III 1, 6.
peloponesio, del Peloponeso, II 6, 2.
Peloponeso, II 5, 4; II 7, 1.
Pergámide, II 2, 1.
Persis, I 1, 9.
Peto, II 1, 1.
Petronio Páser, Marco, III 2, 2.
Pica, cfr. Minucio Pica.
Piceno, I 50, 2.
picentino, del Piceno, I 2, 7.
Pinnio, III 1, 1; III 17, 10.
Pisón (=Lucio Calpurnio Pisón Frugi), II 1, 9.
Pisón, Marco, cfr. Pupio Pisón, Marco.
Pitágoras de Samos, II 1, 3.
Pitión de Rodas, I 1, 8.
Planasia, III 6, 2.
Plauto, II 1, 20; II 4, 16.

Plentífanes, I 1, 9.
Pléyades, I 28, 2; I 30; I 31, 1; I 33, índice y 2; I 35, 1; II 2, 11; II 11, 4 (de primavera y de verano); III 16, 34.
Polo Norte, I 2, 4.
Pompeyo, Tito, III 12, 2.
Pomponio Vítulo, II 1, 10.
Ponza (isla), III 5, 7.
Porcio, II 1, 10.
Pupinia, I 9, 5.
Pupio Pisón, Marco (=Marco Pupio Pisón Frugi), III 3, 8; III 6, 2; III 13, 1.
Putéolos, III 17, 5.

Quéreas de Atenas, I 1, 8.
Queresteo de Atenas, I 1, 8.
quío, de Quíos, I 41, 6; II pref., 3.

Reate, III 1, 6; III 2, 15.
reatino, de Reate, I 7, 7; I 14, 3; II pref., 6; II 1, 14; II 2, 9; II 6, 1; II 6, 2; II 8, 3; II 8, 5; II 8, 6; III 2, 2; III 2, 3; III 2, 5; III 2, 12; III 14, 4.
Remo, II 1, 9.
Rhin, I 7, 8.
Rímini, I 2, 7.
Robigales, I 1, 6.
Robigo, I 1, 6.
Rodas, II 6, 2.
Roma, I 50, 2; I 59, 2; I 69, 3; II 1, 14; II 1, 26; II 1, 27; II 4, 10; II 5, 5; II 11, 10; III 1, 2; III 2, 14; III 2, 15; III 2, 16; III 7, 10; III 9, 16; III 12, 6.
romano, de Roma, I 2, 1; I 2, 2; I 2, 9; I 2, 10; I 10, 1; II pref., 1; II 1, 9; II 1, 10; II 3, 10; III 1, 2; III 1, 4; III 3, 5; III 7, 10.
Rómulo, I 10, 2; II 1, 9; III 1, 2.
Rósea, I 7, 10; II 1, 17; II 7, 6; III 2, 9; III 2, 10; III 17, 6.
roseano, de Rósea, II 7, 6.
Rúmina, II 11, 5.

sabino, I 14, 4; I 15, 1; I 67; II 1, 8; III 1, 6; III 2, 14; III 4, 2; III 16, 29; III 17, 9.
Sacra (vía), I 2, 10; III 16, 23.
Sal (vía de la), I 14, 3; III 1, 6; III 2, 14.
salentino, de Salento, I 24, 1; II 3, 10; II 9, 5.
Samnio, II 1, 16.
Samos, III 6, 2.
Samotracia, II 1, 5.
Saserna (¿el padre?), I 2, 26; I 16, 5; I 18, 2; I 18, 6; I 19, 1; II 9, 6.
Sasernas (el padre y el hijo), I 2, 22; I 2, 28.
Saturno, III 1, 5.
Sergio Orata (=Gayo Sergio Orata), III 3, 10.
Seyo, cfr. Seyo, Marco.
Seyo, Marco, III 2, 7; III 2, 11; III 2, 12; III 2, 13; III 6, 3; III 10, 1; III 11, 2; III 16, 10.
Sextilio (=Publio Sextilio), I 1, 10.
Síbaris, I 7, 6.
sibarita, de Síbaris, I 44, 2.
Sicilia, II pref., 6; II 5, 3; II 6, 2; II 11, 10.
siciliano, de Sicilia, III 2, 12; III 16, 14
Siria, I 44, 2; II 1, 8; II 2, 3.
sirio, de Siria, II 1, 27
Sol, I 1, 5; I 5, 4; 1, 27, 1.
Soracte, II 3, 3.

Tagro (monte), II 1, 19.
Tales de Mileto, II 1, 3.
tanagreo, de Tanagra, III 9, 6.
tarentino, de Tarento, I 14, 4; II 2, 18.
Tarquena, I 2, 27.
tarquiniense, de Tarquinios, III 12, 1.
Taurio, II 1, 10.
Tauro (monte), II 1, 8.
Tauro (signo del Zodíaco), I 2, 17; I 28, 1; II 1, 7; II 3, 7.
Tebas, III 1, 2; III 1, 3; III 1, 6.
Telus, I 1, 5; I 2, 1.
Teófilo, I 1, 9.
Teofrasto, I 1, 8; I 5, 1; I 7, 6; I 7, 7; I 37, 5; I 40, 1; I 40, 3.
Terencio, II 11, 11.
Tesalia, II 7, 6.
tesalio, de Tesalia, II 7, 6.
Tétrica (monte), II 1, 5.
Tíbur, I 9, 6.
Tiestes, II 1, 6.
Tierra (Madre), I 1, 5.
Timeo, II 5, 3.
Titinio Menas, Publio, II 11, 10.
Tracia, I 57, 2; II 1, 5; II 5, 10.
Tremelio, cfr. Tremelio Escrofa, Gneo.
Tremelio Escrofa, Gneo, I 2, 9; I 2, 10; I 2, 12; I 2, 21; I 2, 25; I 2, 26; I 3; I 5, 3; I 7, 2; I 7, 10; I 11, 3; I 15; I 22, 6; I

23, 1; I 24, 4 (no cit. nominalmente); I 27, 1; I 37, 3; II 1, 2; II 1, 11; II 1, 28; II 4, 1; II 4, 2; II 5, 1; II 11, 12.
Tremelios, II 4, 2.
Troya, II 1, 26.
túrdulos, II 10, 4.
Turios, I 7, 6.
Turranio Nigro, II pref., 6; II 11, 12; III 1, 9.
tusculano, de Túsculo, I 14, 4; III 3, 8; III 4, 3; III 5, 8; III 13, 1.

Umbría, I 50, 1; II 9, 6.
Umidio, III 3, 9.
uriatino, de Uria, I 8, 6.
Vaccio, II 1, 27; II 5, 2; II 6, 1.
Varrón, I 2, 26; I 4, 5; II 5, 1; III 2, 14; III 4, 2; III 13, 1; III 16, 10; III 17, 4.
Velino (lago), III 2, 3; III 2, 9.
venafro, de Venafro, I 2, 6.
Venecia, II 4, 12.
Venus, I 1, 6; II 10, 6.
Véspero, III 5, 17.
Vesubio, I 6, 3; I 15.
Veyanios (hermanos), III 16, 10.
Vinales rústicas, I 1, 6.
Vítulo, II 11, 12.
Volumnio, Lucio, II 4, 11.

Zenón de Citio, II 1, 3.

2. NOMBRES DE PLANTAS[3]

abeto (*abies*), I 6, 4; III 5, 13.
abeto (falso: *sappinus*), I 6, 4.
aceite (*oleum*), I 2, 6; I 7, 4; I 13, 1; I 23, 1; I 24, 3; I 55, 1; I 55, 5; I 55, 6; I 55, 7; I 61; II 1, 23; II 6, 5; II 7, 14; II 11, 7.
aceituna (*olea*), I 7, 4; I 55, 1-7; I 64; I 66; II 11, 4 || clases: I 24, 1-2; I 60.
acelga (pie de a.: *pes betaceus*), I 2, 27.
adormidera (*papaver*), III 16, 13; III 16, 25.
álamo (*populus*), I 6, 4; I 24, 3; I 24, 4;
álamo blanco (*populus alba*), I 46.
albahaca (*ocimum*), I 31, 4, III 16, 13.
alfalfa (*medica*), I 23, 1; I 42; II 1, 17; II 2, 19; III 16, 13.
alfalfa arbórea (*cytison/cytisum*), I 23, 1-2; I 43; II 1, 17; II 2, 19; III 16, 10; III 16, 13; III 16, 26.
aliso (*arbor alnus*), I 7, 7.
almendro, almendra (*nux graeca*), I 6, 4; II 9, 14; III 16, 22; III 16, 25.
almorta (*cicercula*), I 32, 2.
alpechín (*amurca*), I 51, 1; I 55, 7; I 57, 2; I 61; I 64.
altramuz (*lupinum*), I 13, 3; I 23, 1; I 23, 3; I 31, 5; II 1, 17.
arboleda con vid maridada (*arbustum*), I 4, 2; I 7, 2; I 8, 3; I 31, 1; I 35, 2; I 36; I 37, 4; I 54, 1; cfr. vid.
azafrán (*crocum*), I 35,1.

bellota (*glans*), II 1, 4; II 1, 17; II 4, 6; III 2, 12; III 13, 1; III 15, 1; III 15, 2.
berza (*brassica*), I 2, 28; I 40, 2; I 43; III 16, 25; cfr. col (*holus*).

calabaza (*cucurbita*), III 16, 25.
campo de cereales (*ager/campus frumentarius, seges frumentaria*), I 7, 9; I 11, 2; I 23, 5; 1 23, 7; cfr. cereales.
campo de farro (*farracia seges*), I 31, 5; cfr. farro.
campo de habas (*fabalis seges*), I 31, 4; cfr. habas.
caña (*harundo*), I 7, 7; I 8, 2; I 8, 4; I 16, 3; I 24, 4; I 55, 2; cfr. cañaveral.
cáñamo (*cannabis*; adj., *cannabinus*), I 22, 1; I 23, 6; III 5, 11; III 8, 2.
cañaveral (*harundinetum*), I 8, 3-4; I 23, 4; I 24, 4.
castaña (*castanea*), III 15, 1-2.
cebada (*hordeum*; adj., *hordeaceus*), I 9, 4; I 31, 5; I 38, 3; I 44, 1; I 45, 1; I 48, 1; II 1, 17; II 2, 13; II 4, 6; II 4, 15; II 4, 20-21; II 5, 17; II 6, 4; II 7, 7; II 7, 11-12; II 7, 14; II 8, 2; II 8, 4; II 11, 2; III 6, 3; III 7, 8; III 9, 20; III 10, 5-6; III 11, 3; III 17, 6.

[3] Se incluyen los nombres de frutos y de algunos productos derivados de gran importancia y frecuencia.

cebolla albarrana (*scilla*, *squilla*), I 7, 7; II 7, 8.
cereal con espiga, trigo en todas sus especies (*frumentum*), I 1, 6; I 7, 2; I 7, 5; I 13, 5; I 16, 2; I 23, 1; I 29, 2-3; I 32, 1; I 37, 1; I 42; I 48, 1; I 48, 2; I 50, 1; I 52, 2; I 57, 2; I 63; II pref., 3-4; II 4, 6; II 6, 5; III 6, 3; III 10, 5; III 16, 33; cfr. trigo.
cerezo (*cerasus*), I 39, 2.
chirivía (*sisera*), III 16, 26.
ciprés (*cupressus*), I 15; I 26; I 37, 5; I 40, 1; I 41, 5.
cizaña (*lolium*; adj., *lolleacius*), III 9, 20.
col (*holus*), I 16, 6; I 23, 2; I 26; cfr. berza (*brassica*).
cornejo (*cornus*), III 16, 22.

dátil (*palmula*), I 67.

encina (*quercus*), I 6, 4; I 7, 6; I 8, 4; I 40, 5.
encinar (*querquetum*), I 16, 6.
endivia (*seris*), III 10, 5.
enebro (*iunipirus*), I 8, 4.
espárrago cultivado (*asparagus*), I 23, 5; III 16, 24.
espárrago silvestre (*corruda*), I 23, 5.
esparto (*spartum*), I 23, 6.
espino (*spinus*), I 14, 1.

farro (*far*, *far adoreum*), I 2, 6; I 9, 4; I 44, 1; I 63; I 69, 1; II 6, 4; III 5, 4; III 14, 5.
fasiolus, III 7, 8.

galgana (*ervila*), I 32, 2.
garbanzo (*cicer*), I 23, 2.
granada (*malum punicum*), I 59, 3; III 16, 24.
granado (*malus punica*), I 41, 3-4.
guisante (*pisum*), III 7, 8; III 16, 13.

haba (*faba*), I 13, 1; I 23, 5; I 34, 2; I 44, 1; I 45, 1; I 58; II 1, 17; II 4, 6; II 4, 17; III 16, 13; III 16, 25.
heliotropium, I 46.
heno (*faenum*), I 13, 1; I 23, 1; I 31, 4; I 31, 5; II 1, 17; II 5, 12; II 7, 7; II 8, 2; II 8, 4.
heno segado (*faenisicia/faenisicium*), I 49, 1; I 56; III 2, 6.
herrén (*farrago*), I 23, 1; I 31, 4; II 7, 13; III 10, 5; III 10, 6.
higo (*ficus*), I 41, 4-6; I 48, 2; I 67; III 5, 4; III 16, 24; III 16, 28.
higo grande (*busycon*), II 5, 4.
higuera (*ficus*; adj., *ficulnus/ficulneus*), I. 7, 6; I 8, 3; I 9, 5; I 18, 8; I 39, 2; I 41, 1; I 41, 3-5; I 47; II 2, 19; II 11, 4-5; III 16, 26; III 16, 38.
higuera *marisca*, I 6, 4; I 9, 5.
higueral (*ficetum*), I 41, 1; I 41, 4-5.

junco (*iuncus*), I 22, 1; I 23, 6; II 2, 14.
juncal (*iuncetum*), I 8, 3.
juncia (*cyperum*), III 16, 13.
junco de laguna (*scirpus*), I 22, 1.

laurel (*laurus*; adj., *laureus*), III 14, 4.
lenteja (*lens*), I 32,2; III 16, 13.
lentisco (*lentiscus*), I 60.
lino (*linum*), I 22, 1; I 23, 2; I 23, 6; III 9, 20.
lirio (*lilium*), I 35, 1.

madroño (*arbutus*), I 6, 4; II 1, 4.
manzana (y frutas similares) (*malum*), I 59, 3; I 68 || clases: I 59, 1.
manzano (*malus*), I 7, 6; I 40, 5-6; III 16, 25.
mastuerzo (*nasturtium*), III 9, 13; III 10, 6.
melisa (*apiastrum*), III 16, 10; III 16, 13; III 16, 22-23; III 16, 25; III 16, 31; III 16, 36.
membrillo (*¿malum strutheum/ cotoneum?*), I 59, 1; I 59, 3; cfr. manzana.
mijo (*milium*), I 23, 7; I 45, 1; I 57, 2; III 7, 8.
mimbre (*vimen*), I 22, 1; I 23, 5; III 9, 6; III 16, 15-16.
mora (*mora*), II 1, 4.
mostaza (*sinape*), I 59, 3.
mosto (*mustum*), I 7, 4; I 13, 6; I 54, 2-3; I 58; I 61; I 65.
«musgo» (*muscus*; adj., *muscosus)*, I 9, 5-6.
«musgo» rojo (*muscus ruber*), I 24, 2.

naba (*rapum*), I 23, 7; I 40, 2; I 59, 3.
nogal (*iug(u)lans*), I 16, 6.
nuez (*nux/nux iugulandis*), I 7, 3; I 59, 3; I 67; III 15, 2.

ocinum, I 23, 1; I 31, 4.

olivar (*olivetum*), I 1, 6; I 4, 2; I 7, 9; I 18, 1; I 18, 3; I 18, 5; I 19, 1; I 22, 3; I 24, 1; I, 55, 1; I 55, 3.
olivo (*olea*; adj., *oleagineus*), I 2, 18-20; I 7, 8; I 16, 6; I 30; I 40, 4; I 41, 5-6; I 46; I 47; I 55, 7; III 16, 24.
olmo (*ulmus*), I 15; I 24, 3; I 35, 2.
opulus, I 8, 3.

palma (*palma*), I 22, 1.
palmera (*palma*), I 7, 7; I 41, 5.
palmera datilera (*caryota*), II 1, 27.
panizo (*panicum*), I 23, 7.
pera (*pirum*), I 44, 4 || clases: I 59, 3.
peral (*pirus*), I 37, 5; I 40, 5; I 44, 4.
peral silvestre (*pirus selvaticus/ silvestris*), I 40, 5; III 16, 25.
pino (*pinus*), I 15.
plátano (*platanus*), I 7, 6; I 37, 5.

rabanillo (*lapsanum*), III 16, 25.
rábano (*raphanus*), I 23, 7.
roble (*robur*; adj., *robustus*), I 38, 3.
romero (*ros marinus*), III 16, 26.
rosa (*rosa*), I 35, 1; III 16, 13; cfr. rosaleda.
rosaleda (*rosarium*), I 16, 3.

salvado (*furfur*), II 2, 19; II 5, 17; II 6, 4; II 7, 11-12; III 9, 12; III 14, 3.
sauce (*salix*), I 6, 4; I 30; I 46.
sauce amarillo (*salix graeca*), I 24, 4.
saucedal (*salictum*), I 7, 9; I 8, 3; I 23, 4; I 29, 1.
serba (*sorbum*), I 59, 3; I 68.
serpol (*serpillum/serpyllon*), I 35, 2; III 16, 13.
sésamo (*sesima*), I 45, 1.
tomillo (*thymum*), III 16, 10; III 16, 14; III 16, 26; III 16, 36.
trigo (en general y, sobre todo, el t. redondillo) (*triticum*; adj., *triticeus/ triticius*): I 2, 6-7; I 9, 4; I 23, 2; I 44, 1; I 45, 1; I 48, 1; I 57, 1-2; II 4, 21; II 5, 17; II 9, 11; III 7, 8; III 8, 3; III 9, 21; III 11, 3.
trigo candeal (*siligo*), I 23, 2.
tuya (*citrum*), III 2, 4.

uva (*uva*), I 7, 4; I 8, 5-6; I 15; I 31, 3; I 34, 2; I 48, 2; I 55, 4; I 58; I 65; I 68; II 4, 16; III 16, 29 || clases: I 54, 1-2; I 58.
uva de teta de vaca (*bumamma*), II 5, 4.
uva de vino (*vinum*), I 25 (clases).

veza (*vicia*), I 23, 1; I 31, 4-5; I 32, 2; II 2, 16; III 13, 1.
vid (*vitis*), I 2, 7; I 2, 18-19; I 7, 5-6; I 7, 8; I 8, 3; I 8, 4 (sobreentendido); I 8, 7; I 9, 5; I 16, 6; I 24, 4; I 25; I 26; I 29, 1; I 31, 1-5; I 34, 2; I 41, 3-4; I 48, 2; I 54, 1.
vino (*vinum*; adj., *vinarius*), I 2, 6-7; I 7, 2; I 7, 9; I 8, 5; I 8, 7; I 13, 1; I 13, 6-7; I 16, 2; I 22, 4; I 23, 1; I 54, 3; I 61; II 1, 23; II 6, 5; II 11, 5; II 11, 7; III 9, 21 || clases: I 65.
viña (*vinea*), I 6, 5; I 7, 9; I 8, 4-7; I 18, 1; I 18, 5; I 19, 3; I 25; I 26; I 31, 1; I 32, 2; I 35, 2; I 36; I 54, 1 || clases: I 8, 1-2.
viñedo (*vinetum*), I 8, 6; I 11, 2; I 18, 5; I 54, 1; II pref., 3.
violar (*violarium*), I 16, 3; I 35, 1.
violeta (*viola*), I 23, 5.

yero (*ervum*), III 7, 8.

3. NOMBRES DE ANIMALES[4]

abeja (*apis*), II 5, 5; III 2, 11-13; III 3, 3; III 3, 5; III 12, 2; III 16, *passim*.
águila (*aquila*), III 11, 3; III 12, 3; III 16, 1.
animales diminutos (*animalia minuta*), I 12, 2.
asno (*asinus*; adj., *asinius*), I 19, 3; I 20, 4; I 38, 3; II 1, 5; II 1, 14; II 6, *passim*; II 7, 6; II 8, 1; II 8, 3; II 8, 6; III 2, 4; III 2, 7; III 2, 9; III 17, 6.
avispa (*vespa*), III 16, 4 (en cita griega); III 16, 19.

[4] Se incluyen los nombres de algunos productos derivados de gran frecuencia e importancia.

becerro,-a (*iuvencus,-a*), I 20, 2; II 5, 6; II 5, 11.
buey (*bos*; adj., *bubulus*), I 2, 25; I 8, 5; I 10, 1; I 13, 3; I 17, 1; I 18, 4; I 19, 1-3; I 20, 1; I 20, 4; I 23, 6; I 29, 2; I 30; I 31, 4; I 37, 5; II pref., 4; II 1, 17; II 1, 20; II 7, 6; III 2, 5; III 16, 4 || clases: II 5, 9-11; cfr. ganado bovino, toro, vaca y vacuno.
burdégano (*hinnus*), II 8, 1; II 8, 6.
burra (*asina*; adj., *asinius*), II 8, 1-2; II 8, 6; II 11, 1.

caballo (*equus*; adj., *equinus*), I 31, 5; I 38, 3; II 1, 5; II 1, 12; II 7, *passim*; II 8, 1; II 8, 3-4; II 8, 6; III 4, 16 (en trad. de texto griego); cfr. ganado caballar y rebaño de caballos.
cabra (*capra*; dim., *capella*; adj., *caprinus*), I 2, 19; I 2, 17-20; I 3, 1; I 38, 3; II 1, 5-6; II 1, 8; II 1, 12; II 1, 14; II 1, 16; II 1, 19; II 1, 28; II 3, *passim*; II 9, 1; II 10, 3; II 11, 1; II 11, 3; II 11, 11-12.
cabrito (*haedus*; adj., *haedinus*), II 1, 20; II 3, 4; II 3, 8; II 11, 4.
cachorro de perro (*catulus*), II 9, 3; II 9, 7; II 9, 12.
cangrejo de río (*cammarus*), III 11, 3.
capón (*capus*), II 7, 15; III 9, 3.
caracol (*cochlea/cochlia*), III 3, 3-4; III 14, 1; III 14, *passim*.
carnero (*aries*), II 1, 6; II 1, 10; II 1, 17; II 1, 24; II 2, 4; II 2, 13-14; II 2, 18; II 3, 8; II 10, 11.
cerceta (*querquedula*), III 3, 3; III 11, 4.
cerda paridera (*scrofa*), II 4, 2; II 4, 4; II 4, 13; II 4, 17; II 4, 21; II 9, 1.
cerdo, -a (*sus*; adj., *suillus*), I 13, 3; I 19, 3; I 38, 2; II 1, 5; II 1, 12; II 1, 14; II 1, 17; II 1, 19; II 2, 16; II 4, *passim*; II 7, 15; II 11, 7; cfr. ganado porcino.
cerdo castrado (*maialis*), II 7, 15; II 9, 1.
ciervo (*ceruus*; adj., *cervinus*), II 9, 5; III 9, 14; III 12, 1; III 13, 3.
cigüeña (*ciconia*), II 1, 27; III 5, 6.
chinche (*cimex*), I 2, 25.
codorniz (*coturnix*), III 5, 2; III 5, 7.
comadreja (*mustela*), III 10, 4.
conejo (*cuniculus*), III 12, 6; III 12, 7.
cordero,-a (*agnus,-a*), II 1, 19-20; II 2, 2; II 2, 4-5; II 2, 15-18; II 9, 7; II 11, 4-5.
corzo (*caprea*), III 3, 3; III 3, 8; III 12, 1; III 13, 1.
cuervo (*corvus*), III 7, 6.
culebra (*serpens*), I 38, 3; III 6, 4; III 7, 3; III 9, 14.

escualo (*squalus*), III 3, 9.
estiércol (*stercus*), I 2, 21; I, 13, 4; I 19, 3; I 22, 3; I 23, 3; II 2, 12; II 7, 11; III 6, 5; III 8, 3; III 16, 16 || clases: I 38,1-3.

gallina (*gallina*), II 1, 19; III 2, 13-14; III 3, 4-6; III 4, 1; III 5, 7; III 6, 4; III 10, 1 || clases: III 9, *passim*.
gallo (*gallus/ gallus gallinaceus*), II 7, 15; III 9, 3; III 9, 5.
ganado bovino (*pecus bubulum/ armentum/grex armenticius/pecus armenticius*), II 1, 13; II 5, 2; II pref., 4; II 5, 7; II 5, 11; II 5, 16; II 10, 3; III 2, 11.
ganado caballar (*pecus equinum*), II 7, 7; II 7, 13.
ganado lanar (*pecus lanare*), II 9, 1.
ganado ovino (*pecus suillum*), II 1, 18; II 2, 6.
ganado porcino (*pecus suillum*), II 1, 18; II 4, 1-3; II 4, 6; II 4, 9; II 4, 10; II 9, 1.
garrapata (*ricinus*), II 9, 14.
golondrina (*hirundo*), II 1, 27; III 5, 6; III 5, 7.
gorgojo (*curculio*), I 57, 2; I 63.
grajo (*graculus*), III 16, 4.
grulla (*grus*), III 2, 14; III 5, 7.
gusano (*vermis*; dim., *vermiculus*), I 57, 2; III 16, 17.

halcón (*accipiter*), III 7, 6-7; III 9, 15.
hormiga (*formica*), I 51, 1.
hortelano (*miliaria*), III 5, 2.
huevo (*ovum*), I 2, 11; II 1, 19; III 3, 6; III 6, 4; III 6, 6; III 9, 2; III 9, 8; III 9, 9-13; III 9, 16-17; III 10, 1; III 10, 3.

jabalí (*aper*), II 1, 5; II 9, 1; III 2, 11-12; III 2, 14; III 3, 3; III 3, 8; III 13, 1; III 13, 3.

lagarto (*lacerta*), III 7, 3.
leche (*lac*), II 1, 4; II 1, 20; II 1, 28; II 2, 15-16; II 2, 18-19; II 3, 2; II 4, 13; II 4, 15; II 4, 17; II 4, 19; II 4, 21; II 8, 2; II 9, 10-12 || clases: II 11, *passim*.
lechón (*porcus/porcus lactans*), I 13, 3; II 1, 20; II 4, 2; II 4, 4; II 4, 9; II 4, 13-14; II 4, 16-19; II 4, 21-22.

león (*leo*), II 9, 4.
liebre (*lepus* ; dim., *lepusculus*; adj., *leporinus*), II 9, 5; II 11, 4 ; III 3, 2-3; III 3, 8; III 12, *passim*.
lirón (*glis*), III 2, 14; III 3, 3-4 ; III 12, 2 ; III 14, 1; III 15, *passim*.
lobo (*lupus*), II 4, 5; II 9, 1; II 9, 2; II 9, 15; III 12, 3.
lubina (*lupus*), III 3, 9.

macho cabrío (*hircus*), I 2, 19; II 3, 2; II 3, 8; II 3, 10.
marta (*feles*), III 11, 3; III 12, 3.
miel (*mel*; adj., *mellitus*), II 5, 5; II 7, 8; III 2, 12; III 16, 1; III 16, 5; III 16, 8; III 16, 10-11; III 16, 14-15; III 16, 22-28; III 16, 32; III 16, 34.
mirlo (*merula*), I 38, 2; III 5, 1; III 5, 6; III 5, 14; III 9, 17.
morena (*murena*), II 6, 2; III 17, 3.
mosca (*musca*), II 9, 14; III 16, 6; III 16, 38.
múgil (*mugil*), III 3, 9.
mulo, -a (*mulus*, *-a*), I 20, 4; II 1, 12; II 1, 17; II 1, 25-28; II 8, 1; II 8, 4-6; II 9, 2; III 17, 7.

novillo (*bos novellus*), II 5, 6.

oca (*anser*), I 13, 3; III 2, 14; III 2, 18; III 10, *passim*.
onagro (*onager*), I 6, 3.
oveja (*ovis*; adj., *ovillus*), I 2, 12; I 15; I 19, 3; I 24, 3; I 37, 2; I 38, 3; II 1, 4-7; II 1, 9; II 1, 12; II 1, 16; II 1, 19; II 1, 28; II 2, *passim*; II 3, 3; II 3, 9; II 9, 1; II 9, 3; II 9, 5-8; II 9, 10; II 10, 10-11; II 11, 1; II 11, 3; II 11, 6-9; II 11, 11; III 2, 11; III 12, 1; cfr. ganado lanar y ovino y rebaño de ovejas.

paloma (*columba*; adj., *columbinus*), I 38, 1-2; III 2, 13-14; III 3, 6; III 5, 7; III 7, *passim*; III 8, 1.
paloma torcaz (*palumbus*), III 9, 21.
papagayo (*psittacus*), III 9, 17.
pato (*anas*), III 3, 3; III 5, 14; III 5, 16; III 11, *passim*.
pavo (real) (*pavo*; adj., *pavoninus*), III 2, 14; III 2, 18; III 3, 3; III 3, 7; III 4, 1; III 6, *passim*; III 9, 10.
perdiz (*perdix*), III 11, 4.
pollino (*pullus/pullus asininus*), II 6, 1; II 6, 4; II 8, 2; cfr. asno.
perro, -a (*canis*), I 19, 3; I 21; II 1, 12; II 1, 25; II 8, 1; II 9, *passim*; cfr. cachorro de perro.
phalaris, III 11, 4.
piojo (*pes*), III 9, 14; III 9, 20.
pulga (*pulex*), II 9, 14; III 9, 8.

queso (*caseus*), II 1, 4; II 1, 28; II 11, 4 || clases: II 11, 3.

rana (*rana*), I 2, 26; II 9, 6; III 3, 9.
ratón (*mus*), I 8, 5; I 51, 1; I 57, 2; II 4, 12; III 5, 3; III 7, 3.
ratona (*sorex*), II 4, 12.
rebaño de caballos (*equaria*), II pref., 6.
rebaño de ovejas (*oviaria*), II pref., 6.
ruiseñor (*luscinia*), III 5, 14.

salmonete (*mullus*), III 17, 6-7.

tábano (*tabanus*), II 5, 14.
tejón (*maelis*), III 12, 3.
ternero,-a (*vitulus*,*-a*), II 1, 9; II 5, 3; II 5, 6; II 5, 16-17.
topo (*talpa*), I 51, 1.
tordo (*turdus*), I 38, 2; III 2, 15; III 3, 3; III 3, 7; III 4, 1-2; III 5, *passim*.
toro (*taurus/bos*), II 1, 10; II 1, 17; II 5, 3; II 5, 6; II 5, 12-14; II 5, 18; II 9, 2; III 5, 3; cfr. buey, vaca y vacuno.
tórtola (*turtur*), III 3, 3; III 5, 7; III 8, *passim*.

vaca (*vacca/bos fémina*; adj., *bubulus*), I 20, 4; II 1, 10; II 1, 17; II 1, 19; II 5, 2; II 5, 6; II 5, 12-18; II 11, 1; II 11, 3; cfr. buey, toro y vacuno.
vaca estéril (*taura*), II 5, 6.
vacuno (*bos*), I 15; I 24, 3; I 38, 2; II 1, 5; II 1, 9; II 1, 12; II 1, 14; II 5, 2-5; cfr. buey, toro y vaca.
verraco (*verres*), II 1, 10; II 4, 3-4; II 4, 7-8; II 4, 21-22; II 9, 1; III 2, 11.

yegua (*equa*; adj., *equinus*), II 1, 16; II 1, 17; II 1, 19; II 1, 27; II 6, 4; II 7, 1; II 7, 4; II 7, 7; II 7, 7; II 7, 10; II 7, 11; II 8, 1; II 8, 2; II 8, 3; II 8, 4; II 8, 6; II 10, 5; II 10, 11; II 11,1; III 2, 4-5.

zángano (*fucus*), III 16, 8; III 16, 19.
zorra (*vulpes*), I 8, 5.

Glosario de medidas, pesos y monedas[1]

acnua Cfr. **acto cuadrado**.

acto (*actus*) Medida de longitud, 120 pies.

acto cuadrado (*actus quadratus*) Medida de superficie, cuadrado de 120 pies de lado.

ánfora (*amphora*) Medida de capacidad, unos 26,25 l.

as (*as*) Moneda de cobre que fue la primera base del sistema monetario romano, pero que en la época de la presente obra había reducido mucho su peso inicial (1 libra) y tendía a desaparecer.

cuadrantal (*quadrantal*) Medida de capacidad para líquidos, 48 sextarios o 1 ánfora, unos 26 l.

«centuria» (*centuria*) Medida de superficie, cuadrado de 2.400 pies de lado, 100 *heredia*.

codo (*cubitus*) Unidad de longitud, 1,50 pies, aprox. 45 cm.

congio (*congius*) Medida de capacidad para líquidos, 6 sextarios, unos 3,25 l.

culleus (lit., «odre») Medida de capacidad para líquidos, 960 sextarios, unos 525 l.

denario (*denarius*) Moneda de plata, que, en la época de la presente obra, hacía ya tiempo que era la base del sistema monetario romano (desde finales del siglo III a.C.) y equivalía a 16 ases (en principio, lo hizo a 10) y a 4 sestercios (fue así desde sus comienzos).

dedo (*digitus*) Medida de longitud, 1/16 pies, aprox. 1,8 cm.

escrúpulo (*scripulum/scrupulum*) Medida de superficie, cuadrado de 10 pies de lado.

heredium (lit., «heredad») Medida de superficie, 2 yugadas.

---

[1] Recogemos solo las aparecidas en la presente obra. Una visión de conjunto de las medidas agrarias se puede ver en I 10,1-2 de la misma.

libra (*libra*) Unidad de peso, unos 327 g.
milla (*mille passus*) Medida de longitud, 5.000 pies, aprox. 1,5 km.
modio (*modius*) Medida de capacidad para sólidos, 16 sextarios, unos 8,75 l.
onza (*uncia*) 1/12 de as (moneda), libra (peso), pie (longitud), sextario (capacidad) o yugada (superficie).
palmo (*palmus*) Medida de longitud, 1/4 de pie, aprox. 7,5 cm.
paso (*passus*) Medida de longitud, 5 pies, aprox. 1,50 m.
pie (*pes*) Unidad de longitud, unos 30 cm.
salto (*saltus*) Medida de superficie, 4 «centurias», unas 200 ha.
sesquimodio (*sesquimodius*) Medida de capacidad para sólidos, 1 modio y medio.
sestercio (*sestertius*) Moneda inicialmente de plata, que, en la época de la presente obra, tuvo ya acuñaciones en bronce y equivalía a 4 ases (en principio lo hizo a 2,5) y a 1/4 de denario (siempre fue así).
sextante (*sextans*) Sexta parte de as (moneda), libra (peso), pie (longitud), sextario (capacidad) o yugada (superficie).
yugada (*iugerum*) Medida de superficie, 2 actos cuadrados, aprox. 0,25 ha.
verso (*versus/vorsus*) Medida de superficie, en principio un cuadrado de 100 pies de lado, pero con variaciones locales.

Marco Terencio Varrón (116-27 a.C.) fue un auténtico sabio, un simpar polímata, ante el que san Agustín se admiró tanto de lo mucho que había leído como de lo mucho que había escrito. Sin embargo, de sus numerosísimas y muy variadas obras solo conservamos completa *Las cosas del campo.*

Lejos de constituir un mero tratado sobre la agricultura, la ganadería y los animales de corral, *Las cosas del campo* viene revelándose como una compleja síntesis en la que –además de aspectos puramente técnicos– se incluyen también el diálogo filosófico y la sátira, y en la que, dentro de una dramatización, el propio autor interviene como personaje literario. Este, a lo largo de tres animadas charlas con diversos amigos y conocidos, nos revela el ambiente social y político de la Roma del momento, a veces teñido de auténtica tragedia, si bien acá y allá no falta un humor inconfundiblemente varroniano. Todas estas características confieren una indudable calidad literaria y un interés actual a esta obra de Varrón, a quien Petrarca considerara –tras Virgilio y Cicerón– «il terzo gran lume romano».

Luis Alfonso Hernández Miguel cuenta en su haber con una larga trayectoria como latinista en el ámbito de la docencia y la investigación. Ha sido catedrático de Enseñanza Media y profesor titular de Filología Latina de la Universidad de Alcalá, a la que sigue vinculado, tras su jubilación, en calidad de profesor honorífico investigador.

Dejadas aparte otras diversas publicaciones, como la traducción española y el comentario de varios libros de la *Naturalis historia* de Plinio el Viejo, y ciñéndonos aquí a Varrón, se ha de notar que ya le ha consagrado varios estudios y ha vertido al español y sacado a la luz (con una amplia introducción y abundantes notas) el *De lingua Latina* del sabio nacido en Reate.

akal

ISBN 978-84-460-5296-8

www.akal.com

Este libro ha sido impreso en papel ecológico, cuya materia prima proviene de una gestión forestal sostenible.